



PERLAS Y CUEVAS

EXTRA
NAVIDAD

719

MANACOR, 24-31 Diciembre de 1988



Director: Rafael Ferrer Massanet

JOSEP
I
MARIA
ARRIBAREN
A
BETLEM
I
NO
TROBAREN
POSADA

(DELS
EVANGELIS)





AUTOMOVILES

RIERA - MOLL

COMPRA - VENTA

Avda. Mossèn Alcover (esquina Ctra. Felanitx)



TELF: 555465

MANACOR

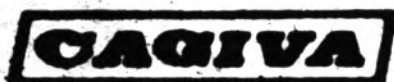


MOTOS

AGENTE DE VENTA OFICIAL



HONDA



MOTO GUZZI

DUCATI

MERCEDES 190-ROJO
 MERCEDES 500 SEL. A.A.
 BMW 316
 BMW 320
 BMW 728
 AUDI COUPE GT - A.A. PM-AC
 VOLVO 740 GLE PM-AC
 RENAULT 25 GTX PM-W
 FORD ESCORT 1300 L PM-W
 FORD FIESTA L. PM-AB
 SEAT FURA 900 L PM-AB
 SEAT SAMBA DESCAPOTABLE..... PM-S
 LANCIA H.P.E. 2000 PM-T
 MINI DE TOMASO 1300 PM-V
 RENAULT 6 TL PM-I
 RENAULT 5 GTL-4P PM-V
 OPEL CORSA PM-AB

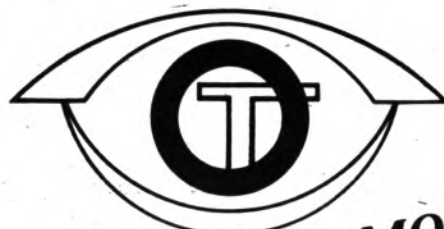
MODELOS EXCLUSIVOS

MASERATI KHAM SIN B-BS
 PORCHE 911 Carrocería 935 (Almeras)

Christian Dior
 LUNETTES



CADA DIA LUCHAMOS
 PARA QUE SE "VEA
 MAS CLARO" Y
 DURANTE MAS TIEMPO



MOLT BONES FESTES

TUGORES

OPTICO DIPLOMADO

Calle Conquistador 8 (Pou Fondo)

Tel. 55 23 72 * MANACOR (Balears)

«Art de Mallorca» premiado por la Cámara Oficial de Comercio como «Mejor Obra Artesana»

La Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Mallorca, Ibiza y Formentera ha concedido los Premios Baleart '88, adjudicando el de MEJOR OBRA ARTESANA a la producción de «ART DE MALLORCA», que dirige Ana María Lliteras Pascual. El «Premio Innovación» fue para Relojería Ardavín, de Madrid, y el correspondiente al mejor stand de la Feria, al Ayuntamiento de Consell.

Este nuevo reconocimiento oficial al trabajo de «Art de Mallorca» viene a subrayar la importancia de este taller artesano que dirige Ana María Lliteras, del que



han salido y salen constantemente piezas de indudable valía. Ahora, la Cámara de Comercio, al otorgarle este premio «a la mejor obra artesana» de toda una Feria de Artesanía tan prestigiosa como «Baleart», corrobora con la ecuanimidad de su decisión este prestigio que informa la producción de nuestro primer taller artesano desde los primeros años de su fundación.

Hay que felicitar sinceramente a Ana María Lliteras por la dignidad de la trayectoria de su taller artesano, cuya obra va siendo conocida y aceptada en todos los niveles.

María Antonia Munar y Jaume Martorell visitaron las aulas de Tercera Edad

En la tarde del lunes último, 19 de Diciembre, la Consellera de Cultura, Educación y Deportes, Maria Antonia Munar, y el Director General de Cultura, Jaume Martorell, visitaron las Aulas de Tercera Edad, donde fueron recibidos por el alcalde Jaume Lluís, el Director del Centro Social, Salvador Bauzá, y el concejal delegado de Servicios Sociales, Jaume Darder.

Tras un breve acto al que asistieron unos doscientos afiliados a las Aulas, en el que hablaron, por este orden, Bauzá, Munar, Lluís y Martorell, fue pedido a la Consellera un nuevo local para las Aulas, que cuentan actualmente con 651 socios, cifra superior a las que, conjuntamente registran las de Palma e Inca.

Tras las intervenciones de ritual fue ofrecida una merienda típica navideña a todos los presentes, y se sorteó una cesta ofrecida por las Aulas, que ganaría el afiliado Jaime Rossello Binimelis.

Finalizado el acto, Maria Antonia Munar se reunió con los presidentes y secretarios de las Asociaciones de Tercera Edad de la Comarca.

EN 1989 CELEBRARA LA PRENSA DE MANACOR SU PRIMER CENTENARIO

• EN EL MES DE AGOSTO DE 1889 APARECIÓ EL PRIMER SEMANARIO DE NUESTRA CIUDAD

La prensa periódica de Manacor va a cumplir cien años: en efecto, el 3 de Agosto de 1889 aparecía el primer número de «EL MANACORENSE» —«Periódico literario y de interés locales y del Partido Judicial»— del que sólo se editarían veinte y seis números pero que iniciaría un ciclo periodístico con escasas lagunas a lo largo de un siglo.

Para celebrar este aniversario con toda la dignidad que exigen cien años de información y opinión manacorina, los directores de las publicaciones locales celebrarán en breve un almuerzo de trabajo del que podría salir una propuesta de conmemoración del aniversario.

Ma. Antonia Vadell y Gabriel Barcelo invitados por la Generalitat

Invitados por la Generalitat, este martes pasado Maria Antonia Vadell y Gabriel Barcelo viajarán hasta Barcelona para recoger información sobre el proceso de normalización lingüística que se lleva a cabo en Cataluña.

También estaba previsto visitar el Parlament y la propia Generalitat.

SIGUIENDO LA PAUTA DEL SERIAL 1938, A PARTIR DE ENERO, EN ESTA REVISTA

1939

EN MANACOR
UN SERIAL DE RAFAEL FERRER MASSANET

OTRO SERIAL EXCLUSIVO DE «PERLAS Y CUEVAS»

Televisión Balear grabó un documental en Son Pereto

El martes 20 de Diciembre un equipo de Televisión Balear estuvo en Manacor para grabar un programa sobre los restos de la basílica de Son Peretó, que en principio tiene prevista su emisión el próximo Febrero.

Los diez minutos de la filmación se distribuyen en una entrevista a Alfonso Puerto, realizada sobre los mismos vestigios basilicales, y una filmación exhaustiva de las ruinas, que, precisamente, han vuelto a su-

frir la depredación de los «buscadores de tesoros».

Dirigió la filmación televisiva el ex-director del ente balear, Sebastià Verd, quien poco después se trasladó a la Ermita para efectuar otra pequeña grabación.

Durante los tres minutos de la intervención de Alfonso Puerto, este explicó los pormenores del descubrimiento y las sucesivas excavaciones de que ha sido víctima el venerable solar de Son Peretó.



1989 se estrenará con parquímetros

El primer día laboral del próximo año, lunes 2 de Enero de 1989, registrará con toda probabilidad la puesta en funcionamiento de la red de parquímetros instalados recientemente en diversas vías céntricas de la población, dentro de un llamado Programa A.R.E.A. (Áreas de Regulación de Aparcamientos), convenido entre el Ayuntamiento y la firma Dornier, S.A.

La zona actualmente preparada para entrar en servicio de parking vial de pago, abarca las calles Amistad, Amargura, Pío XII, Mayor, Dulzura (de Mayor a Convento), Peral, Alejandro Rosselló, Bosch (de Jaime II a Pl. Weyler); plazas de Sa Bassa, Convento, Weyler, Rector Rubí y Jorge Caldentey y tramo de Antonio Maura comprendido entre Pío XII y Jorge Caldentey.

Esta es la normativa hecha pública para el servicio:

El programa se concentra en el establecimiento, en estas zonas, de unos periodos gratuitos de estacionamiento y otros de pago.

Este se efectúa mediante la adquisición de tickets que el propio conductor ha de obtener en unas máquinas expendedoras situadas al lado de las zonas de estacionamiento.

La duración máxima del estacionamiento autorizado dentro de los periodos de pago es de 2 horas.

Es una medida dentro de un proyecto más amplio, para regular y mejorar el estacionamiento de superficie en las zonas donde se aplique.

Estacionamiento gratuito:

Laborables de 13'30 a 16 y de 19'30 a 9 h.

Sábados de 13'30 a 9 h. y todos los festivos.

Estacionamiento de pago:

Laborables de 9 a 13'30 y de 16'30 a 19'30 h.

Sábados de 9 a 13'30 h.

TARIFAS ACTUALES

1 hora..... 60 ptas.
2 horas..... 125 ptas.

Se pueden obtener otras fracciones de estacionamiento a partir de cinco pesetas.

Cerca del estacionamiento se encuentra la máquina expendedora que le facilita el ticket para el aparcamiento. Se indican cuales son los periodos de pago y los gratuitos.

Usted sólo ha de sacar un ticket cuando vaya a dejar su vehículo estacionado dentro del horario de pago o bien ocupando una parte de éste.

En todos los casos la máquina descuenta los periodos gratuitos.

¿COMO OBTENER EL

TICKET?

Pago con monedas.

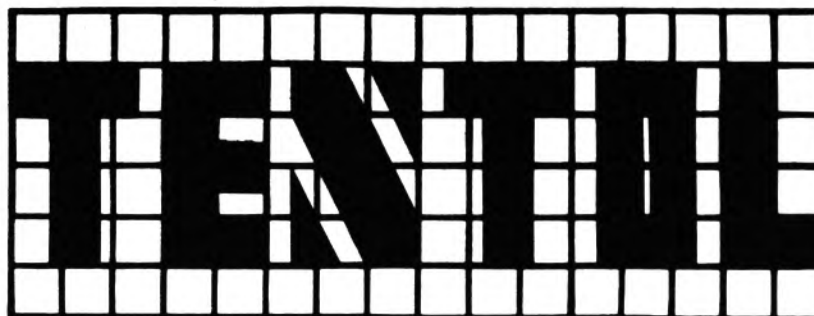
Introduzca exclusivamente monedas de 5, 25, 50 y 100 ptas., hasta obtener el tiempo de estacionamiento previsto. Recuerde que el tiempo máximo de estacionamiento es de 2 horas, y que puede adquirir fracciones de tiempo a partir de 5 ptas. Usted puede rectificar, antes de obtener el ticket, accionando el dispositivo «Anulación», a fin de recuperar las monedas.

TICKET ANULACION

DE DENUNCIA

Si su vehículo es denunciado por exceder el límite prepago o por no tener ticket, usted puede obtener, durante la hora siguiente como máximo, un ticket especial en la máquina expendedora y anular la denuncia, entregándolo al vigilante de la zona.

TICKET ANULACION DE-
NUNCIA: 300 ptas.



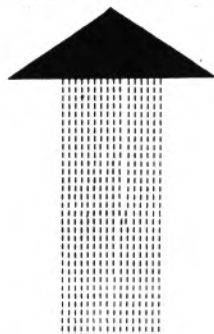
LA DISCOTECA
TENTOL
DESEA A TODOS
SUS CLIENTES Y
AMIGOS UNAS MUY
FELICES FIESTAS
DE NAVIDAD

TE ESPERAMOS

DISCO-PUB

VIA PORTUGAL, 28 * MANACOR

DISSEY GRAFIC, S.A. - T: 555929 - MANACOR



**Es Castell de sa
Punta de N'Amer**

...qui hi vagi se trobarà bé

ELECTRICIDAD - FONTANERIA
VIDEO CLUB

Ca'n Toni Llinàs

BON Nadal
I BONES FESTES

Av. Baix d'es Cos 10 - Manacor.

DISSABTES CAPVESPRES OBERT DE 6 A 9 H.

ELS QUE FOREN, SON

ANTONI SUREDA

LA VEU DE LA SOLEDAT

— Toni Sureda, molts d'anys!

— Amen.

— I per s'Ajuntament.

— També amen, ¿per què no?

— Tu mai no ho vares ser, davers la Sala, un escolà d'amen.

— Això si que és veritat, però per no ser-ho vaig pagar ben cares ses conseqüències.

— ¿Te volien a ses ordes?

— Quan militava dins es partit, si volien que hi estàs: és una pràctica de tots es grups de dependència nacional.

— I tu... escollires sa llibertat.

— Dir-ho seria pretençió: un moment determinat vaig veure que sa meua feina havia tocat interessos que no interessava que se tocassen, i davant s'anunci de comdemna a s'ostracisme me vaig decantar per sa llibertat, ja que sa llibertat havia estat motiu des meu compromís polític ara fa dotze anys.

— Tu fundares es PSOE a Manacor, crec recordar.

— Com agrupació, sí me tocà aquesta tasca. Ara bé, es meu ingrés a n'es PSOE fou a través d'En Juan Caldentey, d'es Samba. Encara es partit no estava oficialment reconegut pes Govern. Te parl de 1976, en temps de n'Arias Navarro.

— ¿Qui ereu, aleshores, que formaveu es PSOE manacorí?

— Molt poca gent: en Juan Caldentey, l'amo en Juan Mesquida, na Xisca Bassa i na Xisca Pascual. Quan s'integrà un altre grup de cinc o sis ja ens constituírem en agrupació.

— ¿Qui eren aquests cinc o sis?

— En José Arocas, en Juan Capllong, en Jaume Pascual, en Jesús Hernández i un o dos més que ara no me venen a sa memòria.

— ¿On vos reuníeu?

— Llogàrem un local a s'Edifici La Salle. De totes maneres, abans de constituir-nos en agrupació, hi va haver dos anys llargs de feina pràcticament en solitari.

— Has anomenat l'amo en Juan Mesquida, «Coreu».

— L'amo en Juan era una persona que crec que tots es

manacorins hem respectat i estimat. En es meu cas, per ventura amb més motiu perquè sempre va ser es meu conseller i es meu aval davant sa Federació Socialista Balear.

— També li agraires.

— Clar que sí! Independent de que es títol de Fill Il·lustre era un reconeixement que li pertocava, jamai m'he avergonyit de ser una persona agraïda.

— No obstant, Toni, per molta gent sembla que ser agraït es un deshonor.

— Per desgràcia, sí. Cada dia se detecta en moltes actituds. Jo, per sort encara tenc s'amistat a un lloc molt amunt, i sempre he procurat ser, per damunt tot, amic des meus amics.

— Toni: ¿quants d'amics calcules que pot tenir un manacorí?

— Poquets, tal com està es corral. Poquets...

— No me diguis que un polític no en tengui, d'amics.

— Supós que si, però ses més vegades lo que tenen son «socios».

— ¿Com així, Toni, tu no en tengueres, ni d'amics ni de «socios», a s'hora de sa veritat?

— Jo sempre he cregut haver-ne tengut qualcun, d'amic, i a vegades allà on manco ho esperava. Sí que he tengut amics i en tenc... però ses «societats», per sa meua «desgràcia» —poseu entre cometes— les feien altres. ¿Però per què no hem de parlar de coses més alegres?

— Toni; xerram de Manacor.

— Idó cerquem-li ses coses positives, que encara en té, i moltes.

— ¿Quantes?

— Tota sa vida es manacorí és una màquina de fer feina, però una màquina individualista que s'ha de encaminar.

— ¿A sa nostra edad, Toni?

— Jo he après a viure d'una manera un poc especial: m'agrada viure còmode i estic entrenat. Creu-me; esborrem es records negatius i quedam-nos amb es records agradables.

— Toni, no fugis de sa qüestió.

— En fuix sense fugir-ne.

— El que no acab d'en-

tendre és com un des pocs polítics que aquests darrers anys s'han prèss a política com un autèntic exercici de civilitat, de cop i resposta agafa es capell i desapareix.

— Aquí tens es tres punts de sa meua desaparició política: primer, jo era conscient de que deixant és PSOE ses meves possibilitats polítiques quedaven reduïdes a un u per cent, però tenia que deixar-lo per raons de dignitat. Segon punt; s'intent de crear un grup independent —AMI— respón precisament a aquesta rebeldia meua davant ses impositcions. I tercer punt, es resultat agredolç de ses darreres eleccions; agre per no sortir elegit, i dolç perquè precisament, un dia me vaig comprometre a que fos es poble i no «es quefe» de torn qui

decidís si un homo ha de continuar o no en es seu càrrec. Jo m'havia compromés per aconseguir una llibertat, avui encarnada en sa Constitució, però mai per un predominí que conduïx irremissiblement a una mena de nazisme.

— Toni ¿t'obligaren a dimetir?

— No. De fet es meus companys s'en dugueren una sorpresa quan a un plenari vaig anunciar sa meua dimissió. Des de Ciutat m'havien deixat pocs camins: es que me coneixen sabeu que preferesc un «harakiri» polític que morir a un recó.

— ¿Com reaccionares davant es resultats de ses eleccions de 1987?

— De totduna vaig tenir un gran disgust, però ja tenc 40 anys i me n'he

donat compte que he d'atendre necessitats familiars i econòmiques que tenia pràcticament abandonades.

— ¿Sa política, Toni, que no dona doblers?

— No sé si a qualcú les hi dona, però a mi me sortí molt cara. En dos anys més, m'haguessen fet s'embargo.

— Tu eres un polític un poc raro, Toni.

— Pot ser que «algo raro» si que ho fos...

— Has dit, Toni, que no saps si en fan, de doblers, es polítics; però... ¿i si en fessen?

— Ofertes supós que en deven tenir.

— ¿En tengueres, tu?

— Si fa, i moltes!

— Meiam, i com s'acostuma fer?

— Des d'un senyor amb una bossa amb vuit milions

que les te posa damunt sa taula fins a sistemes més sofisticats, comesara aquell que te demana on tendria que estar es teu solar.

— ¿I què fa un polític amb vuit milions damunt sa taula a canvi d'una firmeta de no res?

— Depén si dins es polític hi ha un homo, un homoniquieu o un cagalamerdançana. Ara bé: qualche carabassotada per sa pared si que la pegues, si l'endemà necessites pagar un deute i no pots. Per exemple, quan a mi m'oferiren vuit milions, jo anava loco de banc en banc perquè me deixassin mig milió per pagar s'abogat d'es plet que me posaren «por atentar al honor» d'un artista de s'urbanisme coster...

— Toni ¿quants d'artistes d'aquests coneixes per aquí?

— Mitja dotzena de bona mesura, que han arribat a s'autèntica sofisticació de s'art.

— Tenc entès que n'hi hagué un, d'aquests artistes, que vos borrarà onze vegades una mateixa retxa d'es Pla General.

— Si que és veritat!

— Toni: ¿per què no s'aprova es Pla General?

— Se posà a exposició pública, s'havien de fer rectificacions, acabà sa legislatura... i no en se més.

— ¿Tan complicat es fer un Pla sense pressions?

— Un Pla General sempre és complicat, perquè sa Llei des Sol obliga a tenir en compte sa realitat física existent a s'hora de redactar es Pla. I si un ajuntament no ha estat «firme» per aturar una obra ilegal, ¿com pot tomar-la deu o quinze anys després?

— ¿Te solució, a curt o mig plaç, s'urbanisme manacorí?

— A curt plaç, no. Perdèrem es temps aprovant unes Normes Subsidiàries trastocant es creixement de Manacor al llarg de tres-cents anys. Hem tret Manacor des seu centre tradicional a sa carretera: només mos falota treure es caixons de melons a n'es portal.

— ¿Quines son ses sorpreses més grans que tengueres com a Delegat d'Urbanisme?

— Que es norata-nou per cent de persones, quan explicaves ses coses ben explicades, estava dispost a cooperar; que havent demanat un dictàmen jurídic referent a Calas de Mallorca hi va haver qui aprofità sa circumstància per comprar a baix preu es terrenys de a Segona i Tercera Península, i, per últim, sa capacitat de maniobra des artistes.

— I, no obstant, hi torna-ries.

— Al manco per ara, no.

— Toni, res hi ha definitiu en aquest mon, i manco per La Sala.

— Te diré una cosa; de totduna sa meua intenció no era dimitir, sinó estirar fils... però me vaig donar compte de que n'hi havia, de fils, com per amarrar tots es barcos de sa Transmediterrània.

R.F.M.



Panadería Pastelería

S'illot

C/. Romani • CALA MOREYA
Tel. 57 00 75

C/. Bosch, 9 • MANACOR
Tel. 55 06 89

C/. Avda. Amer, 24 • PORTO CRISTO
Tel. 57 09 95

¡¡FELICES FIESTAS!!

DULCES DE NAVIDAD Y DE SIEMPRE



CROISSANTERIA — FORN — PASTISSERIA

*Pasteles - Tartas - Bombones. Y nuestros deliciosos
"CROISSANTS" recién salidos de horno para Vd.*



CARTES
MANACORINES
1988



Jaume Lluï Bibiloni



Andreu Riera



Joan Bonet Nadal



Mn. Francesc Ramis



Montse Ferrer



Jaume Darder Ribot



Francesc Ramis Grimalt



Nicolau Arcas Martí



Andreu Llodrà Quetglas



Rafel Muntaner Morey



Josép R. Barrull Badía



Guillem Puerto Rosselló

COL·LECCIO
«PERLAS Y CUEVAS»
DIBUJOS DE BARCELONA MATAMALAS
(ESPROPIETAT)



AJUNTAMENT DE MANACOR

COLLITA DE RAIM

Dia 21 de desembre al Saló d' Actes de l' Ajuntament, de 9 a 13 hores, funcionaris del SENPA (Servei Nacional de Productes Agraris) ajudaran els particulars interessats a confeccionar la declaració de collita de raïm.

Manacor, 9 de desembre de 1988
El Batle

CONTRACTACIÓ OBRES URBANITZACIÓ POLIESPORTIU

La Comissió de Govern en data devuit de novembre de mil nou-cents vuitanta-vuit acordà la contractació directa de les obres d' urbanització del poliesportiu relatiu a la infraestructura necessària per connectar el clavagueram dels abocadors i dur-los al peu del solar, per import de 3.713.407 pessetes. De conformitat amb el disposat a l' article 118 del Reglament de Contractes de l' Estat es publica el present anunci de contractació a la premsa, podent els interessats presentar les seves ofertes en sobre tancat en el terme de deu dies a partir de la inserció del primer dels esmentats anuncis, en el Registre General de l' Ajuntament i hores de 9 a 13.

Les ofertes seran obertes en acte públic que es celebrarà el dia següent hàbil al de la finalització del termini per a la seva presentació, a les 12 hores a l' edifici de la Casa Consistorial.

L' expedient d' aquest concert directe, amb tots els documents que l' integren, podrà esser examinat, prenent-se les notes que es precisin, en la Secretaria General, durant les hores d' oficina.

Manacor, 13 de desembre de 1988
El Batle acctal.

CONTRACTACIÓ OBRES CAMP DE FUTBOL

La Comissió de Govern en data devuit de novembre de mil nou-cents vuitanta-vuit acordà la contractació directa de les obres de reixat del camp de futbol de la Torre dels Enagistes per import de 8.504.538. De conformitat amb el disposat a l' article 118 del Reglament de Contractes de l' Estat es publica el present anunci de contractació a la premsa, podent els interessats presentar les seves ofertes en sobre tancat en el terme de deu dies a partir de la inserció del primer dels esmentats anuncis, en el Registre General de l' Ajuntament i hores de 9 a 13.

Les ofertes seran obertes en acte públic que es celebrarà el dia següent hàbil al de la finalització del termini per a la seva presentació, a les 12 hores a l' edifici de la Casa Consistorial.

L' expedient d' aquest concert directe, amb tots els documents que l' integren, podrà esser examinat, prenent-se les notes que es precisin, en la Secretaria General, durant les hores d' oficina.

Manacor, 13 de desembre de 1988
El Batle acctal.

CONTRACTACIÓ OBRES ENLLUMENAT CAMP DE FUTBOL

La Comissió de Govern en data devuit de novembre de mil nou-cents vuitanta-vuit acordà la contractació directa de les obres d' enllumenat del camp de futbol del poliesportiu Torre dels Enagistes i de les connexions amb l' E.T. per import de 9.472.291 pessetes. De conformitat amb el disposat a l' article 118 del Reglament de Contractes de l' Estat es publica el present anunci de contractació a la premsa, podent els interessats presentar les seves ofertes en sobre tancat en el terme de deu dies a partir de la inserció del primer dels esmentats anuncis, en el Registre General de l' Ajuntament i hores de 9 a 13.

Les ofertes seran obertes en acte públic que es celebrarà el dia següent hàbil al de la finalització del termini per a la seva presentació, a les 12 hores a l' edifici de la Casa Consistorial.

L' expedient d' aquest concert directe, amb tots els documents que l' integren, podrà esser examinat, prenent-se les notes que es precisin, en la Secretaria General, durant les hores d' oficina.

Manacor, 13 de desembre de 1988
El Batle acctal.

CARTES
MANACORINES
1988



Damià Bauzà Riera



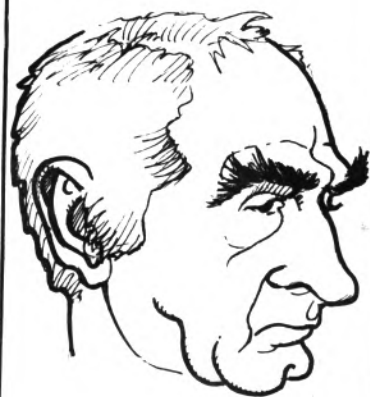
Jaume Galmés Tous



Fausto Puerto Planas



Andreu Mesquida Galmés



Rafel Nadal Nadal



Alfonso Puerto Pastor



Joan Riera Ferrari



Joan Bibiloni



Jaume Llodrà Llinàs



Maria Antònia Vadell



Sebastià Riera Fullana



Mateu Lluï

COL·LECCIO
«PERLAS Y CUEVAS»
DIBUJOS DE BARTOMEU MATAMALAS
(ES PROPIETAT)



DME

Espiña
Vino de Aguja

*Vinos de Mallorca especialmente
recomendados para pescados y mariscos.*

TREVIN, S.A.

GREMIO CARPINTEROS, 23
POLIGONO INDUSTRIAL SON CASTELLO
Tel. 75 58 43 / 44 / 45
07009 PALMA DE MALLORCA (BALEARES)

CARTES
MANACORINES
1988



Gabriel Homar Sureda



Magdalena Mascaró



Pere Serra Vich



Simó J. Galmés Cerdó



Bernadí Gelabert Sastre



Pere Gonzalo Aguiló



Josep Ros Sancho



Aina Maria Lliteres



Gabriel Barceló Bover



Sebastià Nicolau



Salvador Bauzá Gelabert



Joan Servera Cabrer

COL·LECCIO
«PERLAS Y CUEVAS»
D. RAJON DE BARCELONA I VALÈNCIA
(SERIE PERLAS)

JAVIER GINER, PROMOTOR, FUNDADOR Y PRESIDENTE

UNION EUROPEA MALLORCA

UN PROYECTO SIN FRONTERAS

Eso de Europa va en serio, y Javier Giner nos lo cuenta:

— Acaba de nacer UNION EUROPEA MALLORCA, que está por encima de partidos y confesiones. Nuestra meta no son las elecciones ni el poder, sino la unión, la convivencia, la igualdad.

— ¿Y donde nació tanta belleza?

— En Bruselas está el Secretariado de la Unión General Federal Europea, que ni tiene afán político ni afán lucrativo; se trata de convencer tanto a nivel de autoridades como de particulares sobre la conveniencia de crear un gran Estado Federal que aune todos los estados de Europa.

— Si son los estados los que han de federarse, ¿que hace Mallorca en este intento?

— Mallorca constituye una Sección Regional, que inicia gestiones en tanto se crea la Unión a nivel estatal. De hecho, nuestra isla es la primera en que se constituye la Unión, pero ya se está trabajando en

otras Uniones en Madrid y Barcelona.

— ¿Es este un procedimiento normal?

— Por supuesto; en Alemania, por ejemplo, tiene once Regiones Federales en la Unión, cada una de ellas con su propia estructura.

— Usted acaba de ser elegido presidente de la U.E. Mallorca, pero ¿quien le metió en este proyecto?

— Hace cuatro o cinco años que establecí contacto con Arno Krause, vicepresidente de Unión Europea Alemania, y desde entonces estoy trabajando en el proyecto.

— Acaban de constituirse oficialmente, tengo entendido.

— Hace escasos días se afianzó el primer grupo, de venticuatro miembros, con sede en el Centro Cívico Europeo de Cala D'Or, un local que nos cede el Ayuntamiento de Santanyí.

— ¿Quiénes integran esta primera promoción europea?

— Gente de hostelería, banqueros, profesiones liberales, etc. El 24 de Febre-

ro celebraremos un acto abierto, al que han sido invitados Gabriel Cañellas y Abel Matutes, entre otros.

— ¿Como ven los políticos esta empresa?

— Pues la ven muy bien, porque la sola promoción de la idea-Europa ya les interesa desde el principio. Están muy abocados a apoyar estos movimientos no solo los políticos europeos, sino los locales.

— Pero, en realidad, ¿qué pretenden ustedes?

— Lograr la unión europea real, no la que tenemos ahora.

— ¿Se tiende hacia una auténtica Federación Europea?

— Si. Y jamás se han dado tantas oportunidades y condiciones como se dan ahora para conseguirlo, tantos años de paz que encaucen la idea.

— Totalmente pacifista, supongo.

— Claro que si.

— ¿Y en la práctica?

— Entre nuestras metas está la supresión total de fronteras, la lucha conjunta contra el desempleo, la pro-

tección del medioambiente, la creación de una moneda única.

— ¿No están todos los Estados de acuerdo en estos puntos?

— Todos están de acuerdo, pero pocos hacen algo para conseguirlo. Nosotros seremos el engranaje que permita poner en movimiento estos proyectos, y para ello debemos promover una conciencia de europeísmo. Por ejemplo, en las elecciones al Parlamento Europeo, sólo participó un 55 por ciento de los electores. Nosotros trabajaremos para que haya más participación.

— ¿Supondrá esta Unión Europea acelerar la muerte de las culturas regionales?

— En absoluto; supondrá su revitalización, su potenciación, su total respeto.

— El Mercado Común Europeo, por ejemplo, no se distingue por tanta protección regional.

— La Unión Europea es mucho más amplia, y de hecho Austria y Suiza ya están en ella. Ya he subra-



yado que no nos mueve ningún interés político ni comercial, sino simplemente humano.

— ¿Y como conseguirlo, señor Giner?

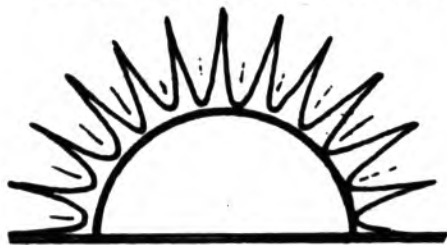
— Influyendo en la opinión pública, abriendo horizontes, mentalizando a las personas hacia esta gran Europea Unida no exclusivamente en sus intereses materiales, sino humanos.

Dar a conocer esta idea a todos los niveles y presionar a los políticos para que se haga realidad la auténtica unión.

Hasta aquí la apresurada charla con Javier Giner —«un auténtico ciudadano de Europa» en palabras de Joan Pla— mantenidas casi al pie del avión que le lleva a Suiza. Javier Giner, aragonés él y por lo tanto, difícil que desista en su empeño, dirige además un sorprendente Parque Mar en Cala d'Or, donde se ha conseguido uno de los más serios intentos de desbalearización, levantando un complejo racional donde todo vuelve a tener la dimensión del hombre.

R.F.M.

LA NUEVA DIRECCION DEL BAR - RESTAURANTE



SOL NAIXENT

SALUDA A CLIENTES
Y AMIGOS: FELIZ
NAVIDAD Y AÑO NUEVO

MENU LABORAL DIARIO ESPECIALIDADES EN
500 PTAS. 3 PLATOS A ELEGIR COMIDAS MALLORQUINAS
SERVICIO DE BODAS Y COMUNIONES

Carretera Porto Cristo - Cala Millor, K. 4 - Tel: 82 17 76 - PORTO CRISTO



SOL NAIXENT

BAR - RESTAURANTE (NUEVA DIRECCION)

Menú de Nochevieja

BAILE ANIMADO
POR
**MIGUEL
MOLL**
CANTANTE-TECLISTA

CREMA DE MARISCOS
ESPARRAGOS CON JAMON SERRANO
PERDIZ ESTILO "SOL NAIXENT"
CROCANTI CON NUECES Y MIEL
UVAS DE LA SUERTE
COTILLON
VINOS (ROSADO Y TINTO) RIOJA
CHAMPAÑA "CODORNIU GRAN CREMAT"
CAFE Y LICORES

5.750 Ptas.
POR PERSONA

Carretera Porto Cristo - Cala Millor K. 4
Tel: 82 17 76 - PORTO CRISTO

CARTES MANACORINES 1988

1



Pedro Riche Rousset

1

2



Antoni Parera Fons

2

3



Mn. Mateu Galmés Galmés

3

4



Bárbara Darder Ferrer

4

5



Antoni Sureda Parera

5

6



Llorenç Mas Suñer

6

7



Joan Carles Gomis

7

8



Tomàs Ordinas Sansó

8

9



Antoni Tugores Manresa

9

10



Gabriel Veny Matamalas

10

11



Rafel Ferrer Massanet

11

12



Bartomeu Matamalas Grimalt

12

COL·LECCIO
«PERLAS Y CUEVAS»
DIBUJOS DE BARTOMEU MATAMALAS
(ESPROPIETAT)

SERAFI GUISCAFRE, O LA SABIDURIA DEL TEATRO PRINCIPAL

«LUISA FERNANDA»

La zarzuela hecha pasión,
belleza e inteligencia

El día de Navidad se estrena en el Teatro Principal de Palma una nueva versión de «Luisa Fernanda», del maestro Moreno Torroba, bajo dirección musical de Rafael Nadal y montaje y dirección artística de Serafi Guiscafrec, este hombre que ha conseguido devolver al teatro su público de siempre y su nuevo público, y devolver al viejo y nuevo público el teatro que de verdad exige.

— ¿Cuanto tiempo lleváis con «Luisa Fernanda» Serafi Guiscafrec?

— El proyecto data de antes del verano, pero comenzamos a preparar el montaje hace tres semanas. La labor de conjunto la estamos realizando desde hace poco más de un mes; lo verdaderamente difícil, en el teatro, es conjuntar.

— ¿Que dificultades específicas conlleva el montaje de una zarzuela?

— Existe una circunstancia que pocas veces se tiene en cuenta; que la zarzuela es un género más difícil que la ópera, y voy a explicarlo: las partituras de zarzuelas no están tan bien escritas como las de ópera, por lo que los cantantes de zarzuela han de enfrentarse con problemas que no tendrán los divos operísticos, que cantan y basta; los de zarzuela, cuando tienen la voz colocada para cantar, tienen que hablar, y viceversa. Y eso cambia el ritmo del trabajo humano. Yo, humildemente, creo que la zarzuela es el género más difícil y completo que existe.

— ¿Y para un director artístico, que problemas prevalecen?

— Todos; los de ciento diez personas sobre el escenario....

— ¿Tantas?

— Para esta «Luisa Fernanda» tenemos doce actores-cantantes, seis bailarines, doce músicos de banda y ochenta coristas.

— Cuarenta profesores de orquesta y todo el personal técnico del Teatro.

— Exactamente.

— Con un presupuesto global de...

— Unos cuatro millo-



SERAFI GUISCAFRE, director gerente del Teatro Principal, y JOAN SERVERA, gerente del Teatro Principal de Manacor, en las jornadas teatrales celebradas recientemente en Logroño.

nes y medio.

— Dicen que esta es la cantidad, poco más o menos, que ha perdido el Principal en algún que otro montaje...

— Poco más o menos. Pero con «Luisa Fernanda» no vamos a perderla, porque por lo menos tenemos la entrada asegurada. Las peticiones y los encargos permiten este optimismo.

— Dicen, los que saben, que este montaje de «Luisa Fernanda» podría ir a cualquier teatro de España.

— ¿Y por qué no? Esta «Luisa Fernanda» debería recorrer, por lo menos, la Comunidad Balear, ir a Menorca, a Ibiza, a Inca, a Sóller, a Lluchmajor, a Pollensa, a Felanitx, a Campos, a Sineu, a Manacor.

— De momento no tenemos escenario de las dimensiones que requiere vuestro montaje, aunque todo se andará.

— Para primavera y verano, este es un montaje que se adapta perfectamente a escenarios naturales, al aire libre.

— ¿Cuanto ha costado

el decorado?

— Unas 700.000 pesetas. Lo proyectó Miquel Massip y lo ha realizado Sebastià Amorós.

— Bonito decorado, la verdad.

— De acuerdo.

— ¿Pero cuando no estamos de acuerdo tu y yo, Serafi?

— Amar de verdad el teatro es la fuente de la concordia: las discrepancias no nacen del amor, sino del odio.

— Serafi; y después de «Luisa Fernanda», ¿qué?

— «Los ochenta son nuestros», de Ana Diosdado; «La cena del Rey Baltasar», de Calderón; «Todos eran mis hijos», de Miller; «Una hora sin televisión», de Salom; «La nieta del sol», de Blanchet; «Don Carlo», de Verdi y «La Bohème», de Puccini, y para mayo, temporada de zarzuela con «Molinos de viento», «La del manojo de rosas», «Luisa Fernanda», «Gigantes y Cabezudos» Y «El carrer de les tres roses», en homenaje a Pere Capellà y Pedro deya.

— Volvamos a «Luisa

Fernanda».

— Bien; como sabeis en Manacor, entre las primeras voces está la de vuestra Paula Roselló, y para el 3 de enero, la actuación estelar del barítono Francisco Bosch, en homenaje al maestro Joan Rullan. Para esta función, todas las voces serán mallorquinas: Pedro Fuertes, Paula y Bosch etc. En las funciones que comienzan el día de Navidad, Ricardo Muñoz, Martín Grijalva, Miguel Pérez Llorente, Carmen Aparicio, Julia Ruiz, Maria Eugenia Corrochano, Amparo Madrigal, Miguel de Grande, Carlos Bofill, Mauricio Gallardo, Pere Caminals, etc. así como el Ballet de Juanjo y una sección de la banda de música «La Almudaina».

— Serafi: ¿tu próximo montaje?

— «Terra baixa», de Angel Guimerà, para de ahora a un año.

— ¿Y quien «te matará el llop»?

— Lo cierto y seguro es que no morirá a disgustos.

H.H.

La lenta gestación del hospital comarcal

Los terrenos fueron ocupados sin incidentes

Sin incidentes pero con las tensiones propias del caso, el Ayuntamiento tomó posesión de los terrenos donde podría edificarse el futuro Hospital Comarcal. El acto tuvo lugar con las formalidades de rigor, con asistencia del alcalde Jaume Lluís y los propietarios de los terrenos que han de expropiarse, en la mañana del jueves 15 de Diciembre, de todo lo cual se levantó la correspondiente documentación, que ahora será remitida a INSALUD para desde Palma llegar al Ministerio de Sanidad para que se redacte el anteproyecto de la obra, cuyo comienzo, de no surgir mayores inconvenientes, podría tener lugar a finales del 89.

Vicente Castro
presidente de la
Federación de
Halterofilia y
Fisicoculturismo

Este pasado viernes Vicente Castro fue nombrado presidente de la junta gestora de la Federación de Halterofilia y Fisicoculturismo, federación a la que estarán integradas más de 30 asociaciones.



COBAREMA

COOPERATIVA BARES Y RESTAURANTES MANACOR

Réyes Católicos, 11 - Tel. (971) 55 50 87

07500 MANACOR (Mallorca)



Estudi... Barcelona

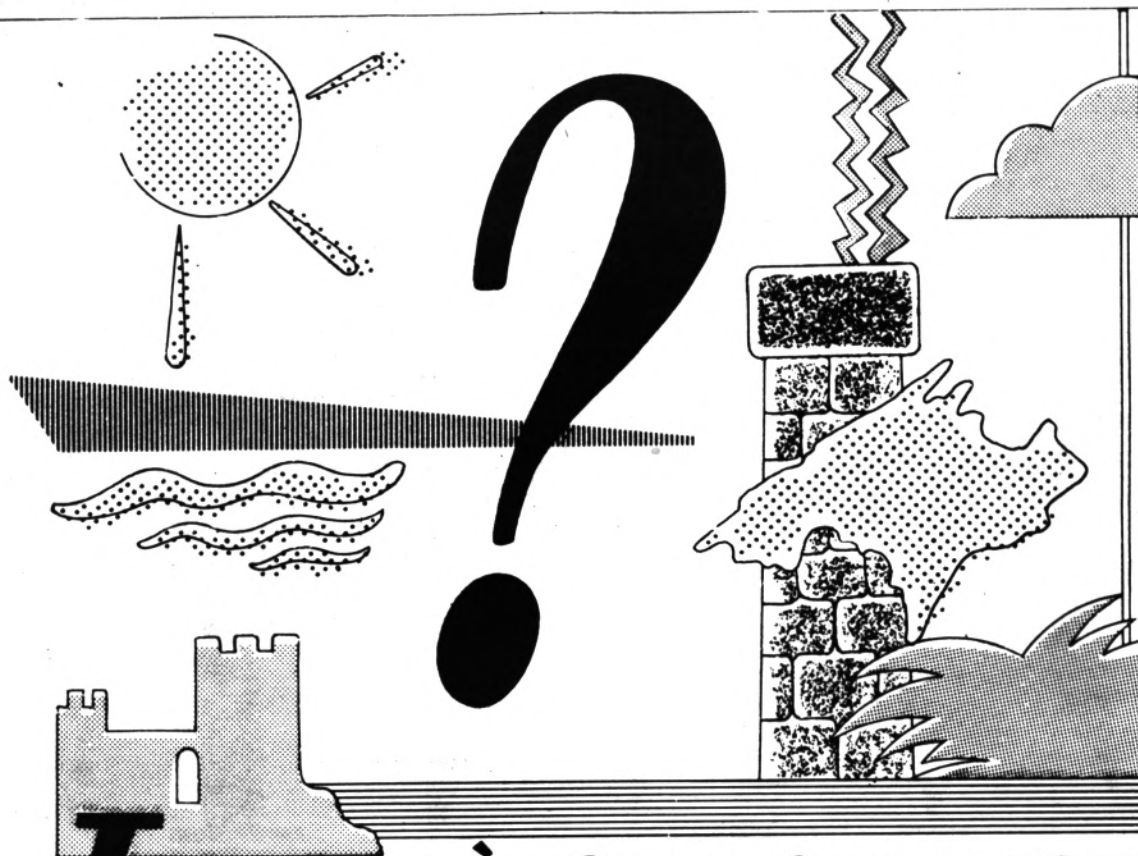
Joan Segura, 3 - 55 06 08 MANACOR

M O L T S

D'ANYS



BANCA  MARCH



TOT ALLÒ QUE SEMPRE VA VOLER SABER SOBRE MALLORCA I NO VA SABER -ON TROBAR-HO-

Llegeixi-ho ara a la
GRAN ENCICLOPÈDIA DE MALLORCA.

Cada diumenge un fascicle,
obsequi d'Ultima Hora i Balears,
juntament amb el
dominical a tot
color Brisas.

**Ultima
Hora**

GRAN
ENCICLOPÈDIA
DE
MALLORCA

Brisas Las vacaciones
mallorquinas de
Lady Di



Col. leccioni's!

Balears
DIARIO INDEPENDIENTE



CONSELL INSULAR
DE MALLORCA

Mallorca nom a nom,



pas a pas.

BANCA MARCH

SARASATE: CUANDO EL HOMBRE DOMINA EL ACERO

Sarasate es hombre campechano. De palabra caudal pero acertada. Es un artista. Dice él mismo que su fuerte no es hablar, que para eso están otros (¿será casualidad que cuando lo dice mire a los políticos presentes?). El, dice, es escultor del material más fuerte y más noble que existe. Escultor de metales, del acero. Forjador de ilusiones, herrero, bohemio sin artificios, con un sentido de la lógica que no se ajusta, a Dios gracias, a la lógica imperante...

Sarasate es Sarasate. No hay calificativos para un buen hombre, lleno de humanidad y sencillez, sin afanes de divo, sin rebuscamientos innecesarios, sin miradas codiciosas, sin envidias malsanas. El

«loco» de la materia, el «padre» del acero, el «dios menor» de la escultura; Sarasate lo es todo. Hasta un poco chalado. Trabaja por amor, dice. Y por amor al dinero también, añade, porque un artista muerto de hambre ni siquiera puede crear. Trabaja cuando no lo hace nadie (dice que los domingos) y anda un poco enfadado con la concepción actual de la escultura.

La obra de este creador de sueños es un espacio estructural donde se alinean ilusiones y desesperanzas, pesadillas y afanes, costumbres y herencias, hombres y bestias. Sarasate esculpe, moldea. Lo que ve y lo que imagina tienen un punto en común,



Sarasate entregó al alcalde Lluï una pequeña mano de acero convertida en llavero: «No sabia quina mà fer-vos —le dijo el escultor al primer ciudadano— si la dreta o l'esquerra, però estic segur de que no m'he errat». Y el alcalde sonreía sin cesar.



En el acto inaugural de la exposición de Juan «Sarasate», la presidencia estuvo integrada por el alcalde Jaume Lluï, el director general de Cultura, Jaume Martorell, el director general de Juventud, Sebastià Roig; el delegado municipal de Cultura, Sebastià Riera; el director de Sa Torre, Joan Carles Gomis y el propio autor de la obra, el escultor Sarasate.

lo que quiere y lo que necesita están aglutinados en un solo ser: su persona.

¿Cuál es su nombre de guerra? Su nombre, el de la guerra y el de las paces, (él dice que hay paces ganadoras y paces perdedoras). En su Artá natal apenas se acostumbran a verle como uno más, a saber que no es un dios, por mucho que se le admire.

Violinistas, celistas, escritores, pensadores, de las manos de Sarasate han salido esculturas que tiene vida propia. No están sólo hechas del frío acero. El metal se convierte en carne, en sentimiento y en grito de protesta bajo las manos de su forjador. Sus personajes, sus esculturas, claman justicia desde un ángulo insospechado, piden clemencia silenciosamente, gritan en pronta protesta inaudible; mientras, pasa la hora de la magia, retornan a sus pedestales y Sarasate las observa. ¿Pensará que se atreven a hacer lo que él no osa? ¿Quién sabe! Desde siempre se ha dicho que todos los artistas estaban un poco locos, y quizás así sea, pero bendita la locura que los hace distintos. Y de entre los distintos, bendita la que hizo a SARASATE.

CATIPERELLO



El viernes 4 de enero

«Emigrats» en el Teatre Municipal

La tragicomedia del polaco Slawomir Mrozek «Emigrats» escrita en 1974 será escenificada el viernes 4 de enero a las 21'30 h. en el Teatro Municipal por Carles Canut y Toni Sevilla bajo dirección de Josep Torrens.

En esta ocasión «Emigrats» ha sido traducida directamente al catalán por Dorota Szmidski Sierykow. A raíz de su estreno en la Sala Villarroel de Barcelona la crítica dijo:

«Quienes gusten del teatro de texto y del trabajo matizado de actor, pueden acudir tranquilos al teatro. Canut y Sevilla bordan literalmente algunas escenas, sobretodo aque-

llas que nada tienen de discurso, sino que son de replica y contra replica, de silencios y miradas. Canut saca a relucir —y hacia tiempo que no lo hacia en Barcelona— el excelente actor que ya apuntaba en sus primerizos tiempos del grupo Gogo y que luego cuajó en sus diez años con Rajatabla de Venezuela, con aquel memorable El señor Presidente, del guatemalteco Miguel Angel Asturias, que vino a Barcelona.

Toni Sevilla, repito, tiene momentos buenisimos y se le nota el bagaje de Lliure; pero su personaje es a veces árido y demasiado discursivo en determinados momentos. Lo mejor, las escenas de diálogo, el crescendo dramático y el humor ácido, amargo y directo que tiene este magnífico espectáculo.

Gonzalo Perez de Olaguer
EL PERIODICO
26-Febrero-88

BREVES

EL ARCHIVERO
MUNICIPAL A MADRID

El pasado sábado permaneció cerrado el Archivo

Municipal toda vez que el archivero y cronista de la ciudad, José SEGURA y Salado, se encontraba en San Sebastián de los Reyes asistiendo, con patrocinio del Ayuntamiento, a las VI Jornadas de Archivos Municipales.

800 PESETAS LA HORA

El Ayuntamiento acordó por unanimidad que a partir del primero de Enero de 1989, los profesores de la Escuela Municipal de Música cobren a razón de 800 pesetas la hora de clase, si

bien a lo largo del ejercicio será revisada la cuantía de estos honorarios.

BON NADAL
BONES FESTES

PERLAS Y CUEVAS



Un auténtico gentío acudió a Sa Torre de Ses Puntes para visitar la exposición de Sarasate, un escultor que en Manacor siempre es noticia y siempre es actualidad.

Ses Gloses d'en Miquel Llorençí El planeta Marte

De todos es conocida la afición que Miguel Amer —«En Miquel Llorençí»— siente por la astronomía. Poseedor de un telescopio de auténtico profesional, se pasa las noches oteando el firmamento y, en esta ocasión, escribiendo en glosa sus observaciones sobre el planeta Marte, «ahora que se halla en una excelente posición para ser observado».

Apreciados lectores de esta revista sin par, yo os quiero saludar aún ante de empezar a entrar en pormenores, hablando sin dilaciones del planeta MARCIANO, dios de la guerra romano, que ahora está cercano pero se alejará muy ufano, curvo y sin desviaciones.

Bien se sabe en cualquier parte de astronómica observación de la gran oposición que en esta buena ocasión es la que presenta MARTE. Y para que tengáis pista del ruedo de la visión, con cien veces ampliación se ve de una dimensión de la Luna, a simple vista.

Telescopios, catalejos, aprovechad la aproximación para esta observación: solo está, en esta ocasión 58 millones de Km. lejos. 24 horas y media mete en su propia rotación, y pone en su traslación días 687.

6.888 km. es la medida del diámetro de su ecuador resulta ser algo mayor de la mitad del portador de nuestra Tierra querida. Tienen el nombre de mares todos sus puntos oscuros aunque de agua van en apuros como las manchas lunares.

Continentes por todo lado hay separados o juntos, también cañones tremebundos, algunos de más profundos que el Cañón del Colorado. Y merecen destacar algunos de sus volcanes, por cierto los más titanes de todo el sistema solar. Quien más alturas apura es Mont Olympus, sin par, el cual llega a alcanzar 28 Km. de altura.

Mucho se habló, hubo un día, de sus famosos «canales» pero no resultaron tales sino propia orografía. De vueltas le dan caudal dos satélites pequeños que al fin, Fobos y Deimos es su nombre actual.

Se ven dos manchas circulares de blancura sin igual que resultan, al final, ser sus dos zonas polares. De blancura inmaculada es el polo boreal,

más el otro no es igual pues por pasar el austral su estación estival tiene al agua evaporada.

Para admirar estas vistas que Dios nos dej. vivir y un día podamos conseguir visitarlo como turistas.

MIQUEL AMER
Octubre 1988

Concesionario oficial OPEL MANACOR



Les desea unas felices
fiestas y un prospero
año nuevo

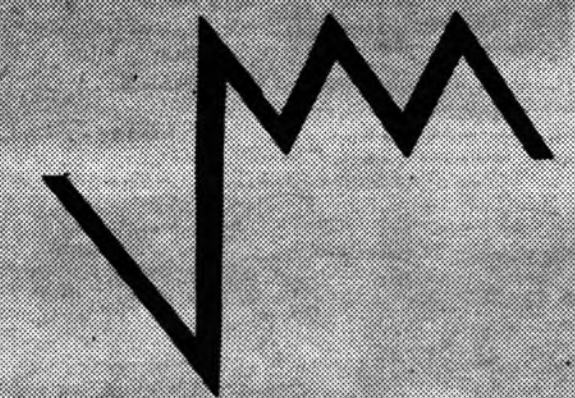


CORMOTOR, S.A.

Ctra. de Palma a Artá, Km. 49,200

MANACOR (Baleares)

TELEFONO: 553851



MAGATOURS, S.A.

AGENCIA VIAJES

G.A.T. 1487

Deséa a sus clientes
y amigos
felices fiestas

Plaza Sa Bassa, 1
Tel. 55 57 13
07500 MANACOR

PROYECTOS Y MEDICIONES Construcciones TRIANGLE

TODO REFERENTE A LA CONSTRUCCION

- * PISCINAS
- * APARTAMENTOS
- * CHALETs
- * EDIFICIOS
- * LONJAS
- * REFORMAS, etc.
- * PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

Tels. 55 00 62 - 55 29 19
MANACOR

FELICES
NAVIDADES



De la mano de Juan Carlos Gomis

Torre de Ses Puntos: doble inauguración para el tercer aniversario

Tres años lleva ya Sa Torre de actividad artística. Tres años de pintura, escultura y otras muestras de artes plásticas. Se dice de prisa, pero significa mucho. Los manacorins nos hemos podido convencer de que, contrariamente a lo que muchos afirmaban, somos un pueblo que reconoce la cultura, un pueblo que recupera la cultura día a día, año a año.

La actividad de Sa Torre ha sido siempre de una calidad artística notable, de una dinámica evidente y de un acierto fuera de toda duda. Pintores de Manacor, conocidos y noveles, han visto su obra colgada de ese marco idóneo que es la Torre. Han sido expuestas también las obras de números uno del «ranking» nacional y de artistas de plena vanguardia.

¿Que iba a hacer la Torre para conmemorar su tercer cumpleaños? ¿Qué se les ocurrió además del pastel? Pues nada menos que la recopilación de los carteles de tres años de perfecto funcionamiento, una auténtica memoria de la actividades del Patronato de Artes Plásticas. Una doble exposición sirvió para conmemorar el cumpleaños porque a la de los carteles, la completaba una magnífica exposición de SARASATE, el conocido escultor de Artà.

Pero, antes recordemos datos y fechas:

— La inauguración de una Torre de Ses Puntos, recién restaurada, tuvo lugar el 21 de Diciembre de 1985, tras un laborioso proceso de restauración a cargo de los arquitectos Guillem Oliver y Neus García. Con la ya citada restauración se conseguía adecuar un marco histórico importante (la Torre data del siglo XIV) a una necesidad concreta y apremiante del Manacor de entonces: se necesitaba un espacio apto para realizar una serie de actividades artísticas, especialmente las relacionadas con las Artes Plásticas.

Como dijo el Alcalde Llull en su presentación, Sa Torre es ahora uno de los principales centros de visión artística y cultura de Manacor, es una ilusión hecha realidad, y constituye una muestra de la madurez que se ha tenido en la convocatoria de muchas de las empresas que ha acometido el Ayuntamiento.

Lo que al señor Llull, alcalde de Manacor, se le olvidó decir es que Sa Torre ha desarrollado, siempre, su labor al margen de los poderes políticos que han dominado a lo largo de sus tres años de historia. ¿Será, quizás, ese el secreto motivo de que podamos celebrar su cumpleaños?

C.P.D.



El alcalde Jaume Llull y el director de Sa Torre, Joan Carles Gomis, apagando en Can March las velitas del tercer aniversario.



Gomis entrega al delegado de Cultura, Sebastià Riera Fullana, la Memoria 87-88 de Sa Torre de Ses Puntos.



El alcalde Llull y el director general de Cultura del Gobierno Balear, Jaume Martorell durante su brindis por el feliz aniversario.

PINTURAS DE MANUEL RUIBAL

Del 23 de Diciembre al 4 de Enero de 1989 podrá visitarse en la Torre de Ses Puntos una interesante muestra de la obra más reciente de Manuel Ruibal.

Nacido en Pontevedra en 1942, Manuel Ruibal ha realizado exposiciones individuales en las más prestigiosas galerías españolas, residiendo durante largas temporadas en Nueva York.

Sin duda alguna, esta exposición de Manuel Ruibal — uno de los nombres más sólidos del actual panorama artístico español — va a constituir uno de los platos fuertes en lo que a actos culturales se refiere a lo largo de las próximas fiestas de Navidad.

V MOSTRA DE FELICITACIONES NADALENQUES i V MOSTRA DE BETLEMS ESCOLARS

Como ya viene siendo tradicional por estas fechas, el Patronato de artes plásticas ha organizado la muestra de felicitaciones navideñas y la muestra de belenes escolares, que este año cumplen su quinta edición y cuentan con el soporte de la Comisión de Cultura del Ayuntamiento y de la Dirección General de Juventud del Gobierno Balear.

Las bases de las mencionadas muestras han sido ya remitidas a los centros escolares, y con las postales recibidas se montará una exposición que podrá ser visitada en la Torre de Ses Puntos del 7 al 12 de Enero de 1989.

En la portada de las bases se reproduce una xilografía original de Andreu Llodrà.

DOS ARTISTAS MANACORINS EN PLENA ASCENSION

Los dos se llaman Juan y los dos nacieron en Manacor. Pero hasta aquí llega su similitud. Podríamos decir que los dos son pintores, también sería un punto en común. El caso es que JUAN DURAN y JOAN RIERA FERRARI son noticia. El primero expondrá en SES FRAGATES (Cala Bona) el próximo mayo, inaugurando la temporada de la galería. Cabe reseñar que el pasado sábado en la subasta de obras de arte a beneficio de APORCOM que se realizó en la Banca March, Juan Durán fue valorado como uno de los artistas más importantes de Manacor, superando su obra la cotización de los cuadros presentados por autores más conocidos. ¡Enhorabuena y adelante! Esa es una buena forma de acabar empezando.

El segundo JOAN (segundo por orden alfabético, no se nos vaya a enfadar) es RIERA FERRARI. El controvertido pintor acudirá a ARCO 89 de la mano de la galería Joan Oliver «MANEU» y próximamente presentará su obra en el METROPOLITAN CENTER de la ciudad de Nueva York.

C.P.D.

Premio para la «Escola Municipal de Mallorca»

El premio «31 de desembre» «Emili Darder» que ha otorgado la Obra Cultural Balear por segunda vez, ha recaído en esta ocasión a la «Escola Municipal de Mallorca».

El premio ha sido concedido por su contribución a la recuperación lingüística y cultural.



COBAREMA

COOPERATIVA BARES
Y RESTAURANTES
DE MANACOR

Reyes Católicos, 11 - Tel. (971) 555087
07500 MANACOR (Mallorca)

PERLAS Y CUEVAS

tel:
55-11-18

**AGENCIA INMOBILIARIA
ESTATE AGENCY**



ARCAS MARTI

Calle Muntaner, 1, 2 - Telef. 55 18 37

(Frente Ayuntamiento)

*desea Felices Fiestas
a todos sus amigos*

**COMPRA Y VENTA DE FINCAS
RUSTICAS Y URBANAS**

PERMUTAS - TRASPASOS

**PRESTAMOS CON GARANTIA
HIPOTECARIA**

CESIONES

ADMINISTRACION DE FINCAS

RUSTICAS - URBANAS - CHALES - APARTAMENTOS - ALQUILERES, ETC.

COMUNIDADES DE PROPIETARIOS
CONSTITUCION Y ADMINISTRACION
SEGUROS

JAUME LLULL CONTESTA A GABRIEL HOMAR

LA MITAD MENOS DOS DEL PERSONAL LABORAL EVENTUAL DEL AYUNTAMIENTO ES DEL SEXO FEMENINO

HOMAR: «LA CONTRATACION LABORAL EVENTUAL SE PRESTA A ABUSOS MUY DIVERSOS»

LLULL: «S'ESTUDIARA LA POSSIBILITAT QUE PASSIN A PLACES DE PLANTILLA»

Según la documentación a la que hemos tenido acceso, el Ayuntamiento de Manacor mantiene en nómina setenta trabajadores adscritos a PERSONAL LABORAL EVENTUAL, con cometido específico en dieciocho servicios. Curiosamente, la mitad menos dos de este personal —treinta y tres nombres— pertenece al sexo femenino.

Según comunicó el alcalde Jaime Llull al portavoz de la oposición, que había formulado diversas interpe-laciones sobre este personal eventual, el importe de sus nóminas asciende a 4.703.942 pesetas mensuales, y añadiendo las cuotas de la Seguridad Social arroja un total de 6.256.243 pesetas.

El señor Homar argumentaba en sus preguntas a la Alcaldía que «en gran cantidad de casos este personal no está, a nuestro juicio, suficientemente justificado, y realiza funciones que tendría que estar cumpliendo personal fijo, sea funcionario o laboral». Y aún añadía el portavoz aliancista: «La contratación laboral eventual se presta a abusos muy diversos, que van desde salarios más

bajos hasta inestabilidad en el empleo, pasando por irregularidades en su contratación, decisiones caprichosas a la hora de prorrogar unos si y otros no, etc». Según Homar, se trata de «una situación caótica que distorsiona totalmente los servicios municipales y conduce a un gasto público desmesurado sin ningún tipo de planificación ni estudio previo».

Por su parte, el alcalde Llull respondía al ex-alcalde Homar:

— «En quant a renovació de contractes, s'estudiarà la possibilitat que passin a places de plantilla laboral i funcionariat els serveis (servicis) que tenen tendència a convertir-se en serveis (servicis) municipals estables i es mantendran els contractes determinats en duració i jornada laboral per feines concretes (Escola-Taller, convenis amb l'Inem, contractes a temps parcial, etc)».

El señor Llull anuncia que en el Presupuesto del 89 se pondrán en marcha estas líneas generales de actuación, siempre dentro las posibilidades de la hacienda municipal.

PERSONAL LABORAL EVENTUAL Y SERVICIOS EN LOS QUE APARECE INSCRITO

CENTRO DE ADULTOS
Margarita Burguera Gómez
Hipólito Fernández Mañas
Annelisse Martí Ballmann
Maria del Carmen Ruiz Ruiz
Magdalena Riera Torrebella

BRIGADA MUNICIPAL
Jaime Barrios Vaquer
Juan Caldentey Gomila
Juan Flores Gómez
Antonio Fiol Parera
Manuel Menares de la Rosa
Miguel Muntaner Gomila
Antonio Quetglas Sureda
Mariano Torres Martorell
Miguel Zuzama Ribot

RELIGIOSAS CENTRO ASISTENCIAL
Magdalena Bauzá Barceló
Magdalena Far Cañellas
Magdalena Nicolau Noguera
Antonia Perelló Seguí
María Vaquer Brunet

ASISTENCIA SOCIAL
Amalia Caldentey Morey
Margarita Fons Galmés
Catalina Tomás Gayá Bosch
Catalina Santandreu Servera
María Sastre Bauzá

URBANISMO
María del Carmen Febrer Sureda

Antonio Montserrat Salvá
Bartolomé Nicolau Mayol

CAMPOS DE DEPORTE
Serafín Galmés Bosch
Miguel Gelabert Bauzá

ESCUELA DE MUSICA
María Antónia Gomila Gil
Magdalena Riera Fullana
Margarita Rosselló Puerto
Margarita Vadel Ferrer

CULTURA
Catalina Jaume Miquel

LIMPIEZA
Mariana Hernández Rodríguez
Juana Mateu Ballester
Francisca Melis Riera

ASESORIA LINGUISTICA
Magdalena Mascaró Durán

POLICIA MUNICIPAL
Francisca Pomar Fuster
CENTRO ASISTENCIAL
Ramón Fernández Pegalajar
Jerónimo Vives Massanet

NA CAPELLERA
Andrés Llodrá Bordoy

OFICINA DE TURISMO
Antonia Mascaró Galmés

C.T.U.
Juana Mas Mestre
Catalina Mesquida Brunet
Juana Sureda Bauzá

ESCUELA TALLER
Mateo Garau Pericás
Pedro J. Gayá Nadal
Mateo Girart Durán
Miguel Girart Durán
J. José Martínez Vargas
Jerónimo Mascaró Vives
Guillermo Oliver Suñer
Bernardo Perelló Nebot
Juan Perelló Pascual
Isabel Riera Oliver
Mateo Rosselló Gomila
Juan Servera Cabrer
Rafael Sureda Cladera
Onofre Sureda Sastre
Pedro Vives Riera

GUARDERIA DE S'ILLOT
Bartolomé Adrover Rosselló
Diego Barea Palmero
Francisco Cano Guerrero
Pedro Montoro Félix
Faustino Solís Fernández

SERVICIOS ECONOMICOS
María Bauzá Durán
Catalina Pont Gomila
Inmaculada Rodríguez Castaño
Valentín Valls Droguet

royaltur
TP

Royal

Mediterráneo
Sports Center

SA COMA

TORNEO DE FUTBITO

INSCRIPCIÓN:

20.000 pts. por equipo

Hasta el 29 de Diciembre en el

Royal Mediterraneo Sports Center.

El torneo se jugará de:

10 de Enero - 11 de Marzo 1989

PREMIOS:

Primero: trofeo, regalo especial, 30.000 pts.

Segundo: trofeo, regalo especial, 20.000 pts.

Tercero: trofeo, regalo especial, 10.000 pts.

Trofeo consolación:

Primero: Trofeo

Segundo: Trofeo

Máximo goleador:

Trofeo, regalo especial

Portero menos goleado:

Trofeo, regalo especial.

INFORMACION:

Royal Mediterraneo Sports Center - Sa Coma
Teléfono: 57 10 89 (Tel. nuevo 81 00 40)

Sa Coma - Sant Llorenç des Cardassar. Tel: 57 11 57 - Mallorca

Gestionado por
ROYALTUR ESPAÑA, SOCIEDAD ANONIMA DE GESTION TURISTICA
Gremio Horneros, 23 - Polígono Son Castelló
Tel: 20 72 12 - Telex 685040CRISE
07009 Palma de Mallorca-España



COBAREMA

COOPERATIVA BARES Y RESTAURANTES MANACOR

Reyes Cató.
Tel. (971) 555087

07500 MANACOR
(Mallorca)

PEQUEÑOS PRECIOS PARA SUS GRANDES FIESTAS

ALIMENTACION

CAFE MARCILLA SUPERIOR 250 Gr.	129
BERBERECHOS SAMARINCHA 120 Gr.	103
NAVAJAS SAMARINCHA	210
MEJILLONES ESCABECHE CABO DE PEÑAS 12/16	107
ALMEJAS COREANAS PAY PAY 10/14	199
ALMEJAS RIERA FRUITS 110 Gr.	143
ACEITUNAS SEVILLANAS ROSSELLO 1 Kg.	247
ESPARRAGOS 4/6 BAJAMAR 500 Gr.	254
ESPARRAGOS 13/16 FIESTA BAJAMAR	157

TURRONES Y MAZAPANES

TURRONCILLOS DOÑA JIMENA 150 Gr.	172
MAZAPAN DOÑA JIMENA 300 Gr.	330
TURRON TORRAS 300 Gr. Trufa, Praliné y Cointreau	335
POLVORONES SURTIDOS EL RUISEÑOR 2400 Gr.	601
HOJALDRADAS ARTESANITOS 300 Gr.	231
ROSCOS VINO ARTESANITOS 400 Gr.	231
TURRON LA FAMA EXTRA 300 Gr. Alicante y Jijona	391

BEBIDAS Y LICORES

CAVA CODORNIU EXTRA	559
CAVA CODORNIU GRAN CREMAT	454
CAVA DELAPIERRE EXTRA	284

CAVA DELAPIERRE GLACE	349
CAVA SEGURA VIUDAS	519
CAVA CRISTALINO JAUME SERRA	262
CAVA L'AIXERTELL	286
VINO DE AGUJA COPIÑA	199
VINO SANGRE DE TORO	267
VINO BACH ROSADO	279
VINO VIÑA EXTRISIMA TINTO	294
BRANDY TERRY	582

CHARCUTERIA

JAMON CON PATA OSCAR MAYER 1 Kg.	718
JAMON S/H OSCAR MAYER 1 Kg.	1184
JAMON COCIDO ETIQUETA NEGRA OSCAR MAYER 1 Kg.	720
PALETA REMIER CASEDEMONT 1 Kg.	457
Y ADEMÁS: DISPONEMOS DE UN GRAN SURTIDO EN FIAMBRES NAVIDEÑOS.	

CONGELADOS

GAMBA ALISTADA OLIVER 1 Kg.	2225
LANGOSTINO JUMBO OLIVER 1 Kg.	2299
LANGOSTINO 30/40 OLIVER 1 Kg.	1299
LANGOSTINO ESPECIAL PESCANOVA 800 Gr.	2170

PERFUMERIA DROGUERIA

SERVILLETAS CEL ESTILO 100 U.	97
ROLLO COCINA CEL 2 U.	130

PAPEL HIGIENICO MARPEL Pak 4 U.	105
DETERGENTE LUZIL 5 Kg.	699
LAVAVAJILLAS IDENOR 1 L.	55
SUAVIZANTE IDENOR 4 L.	237
SUAVIZANTE IDENOR 2 L.	138

MENAJE

VAJILLA 44 Pzas. MOD. FRESCO	4125
LOTE 3 SARTENES ANTIADHERENTES MONIX	995
BATERIA ESMALTADA 8 Pzas. MOD. PINK	4250
CALEFACTOR SOVER 2000 W. 220 V.	2969
CINTA VIDEO 120	364
CINTA VIDEO 180	392
CINTA VIDEO 240	549
ORGANO CASIO PT-10	3716
CAMARA FOTOGRAFICA ELCO	1021
COMECOCOS	202

JUGUETES

M ^o CARMEN Y SUS MUÑECOS	4595
NENUCO MINI TROUS	1992
NENUCO (Surtidos)	1308
NANCY (Surtidos)	997
NANCY FANTASIA	1718
Estuche ALFANOVA	2466
Estuche CERANOVA	2466



**REGALAMOS
300 CESTAS
DE NAVIDAD**

Al realizar sus compras en HIPER MANACOR e HIPER CALA MILLOR, lítese bien en su ticket de caja. Si aparece la palabra PREMIO acaba de ganar una Cesta de Navidad.
¡Suerte!

HIPER MANACOR



CAJERO AUTOMÁTICO
LA CALA



HORARIO
DE 9:30 a 21 HORAS



CAFETERIA



RESTAURANTE



CARRITOS



PARKING GRATUITO

El hombre-masa y la información

por Octavio Aguilera

Profesor de la Facultad de CC. de la
Información de la U. Complutense.

De la descripción orteguiana del hombre-masa pueden extraerse dos ideas básicas: que este hombre-masa de alguna manera hace dejación de su propio yo al no valorarse a sí mismo y que esto lo hace para sentirse igual a los demás. De ambas ideas se deduce la característica que algunos autores tienen por fundamental en el hombre moderno: su tendencia al anonimato y su permanencia gustosa en él. Herbert Marcuse ha analizado las tendencias de ese hombre que rehuye su individualidad (su libertad, a fin de cuentas), y ha señalado las tendencias principales: concentración de la economía, con el Gobierno como una fuerza estimulante, de apoyo y algunas veces incluso de control; sujeción de esta economía a un sistema mundial de alianzas militares, convenios monetarios, etc.; gradual asimilación de las clases altas y bajas, de los tipos de liderazgo, de las actividades y de las aspiraciones de ocio; invasión del hogar privado por la unificación de la opinión pública; apertura de la alcoba a los medios de comunicación de masas...

Juan Cuatrecasas, en LA METAMORFOSIS DEL HOMBRE-MASA (Ediciones Camps, Buenos Aires, 1967), opina que el concepto de masas ha sido empleado confusa y a menudo equivocadamente. Y añade que Gustavo Le Bon creó una noción errónea de las masas, al considerarlas como multitud, simple aglomeración accidental y pasajera de seres humanos, según su obra THE CROWD (Ed. Ernest Benn, Londres, 1952). La masa implica un comportamiento psico-sociológico. Es decir: para ser multitud se requiere número, mientras que se puede ser masa individualmente. «Estamos en presencia de un fenómeno psicosocial con caracteres cualitativos, donde no es menester que los individuos estén ahí para patentizar su existencia», ha escrito César Adolfo Zibecchi (COMUNICACION HUMANA Y COMUNICACIONES MASIVAS, Ed. Plus Ultra, Buenos Aires, 1974). Y añade: «No obstante, la existencia de este hecho se revela, tan sólo, en la presencia física de muchas personas».

Por tanto, resulta innegable que en el hombre-masa opera un proceso socializante en gran escala, propio de esta época. La masificación es resultado de un proceso de nivelación de los individuos. El hombre pertenece a la masa en la medida que acepta la influencia de las fuerzas masivas que determinan su comportamiento. Todos, en mayor o menor grado, estamos masificados. Depende de nuestra actitud frente a la influencia dominante de los medios masivos. Es cuestión de grados, y estos grados vienen dados en función de duración de la que podemos llamar «situación masiva» y de la «intensidad de masificación». El hombre asume, consciente o inconscientemente, el rol de masa.

A causa de los matices despectivos de este concepto del hombre-masa es por lo que, seguramente, Cesare Mannucci dice, en LO SPETTATORE SENZA LIBERTA (Ed. Laterza, Bari, 1962), que el término masa es un término y concepto que los hombres de cultura y los de espíritu liberal harían mejor en no usar. Aparte de que no se trata de un concepto «puro», sino de un concepto «operativo», denota por parte de quienes lo usan un cierto clasismo y un cierto espíritu elitista, impropio o nada bien considerado en una época en que el sistema democrático se ha impuesto en la práctica totalidad del mundo que podemos llamar de civilización occidental o se está abriendo brecha en el resto, con mayor o menor rapidez. No en balde fue San Agustín quien primero usó el concepto, con la distancia y la superioridad que le daba su conciencia de elegido de la gracia divina.

La palabra masa se utiliza, en consecuencia, con falta de rigor. Autores como Blumer y Lazarsfeld la identifican con audiencia, y afirman que los medios de comunicación de masas son, o producen, masa porque alcanzan uniformemente a todos los grupos de la población, con lo que habría que concluirse que toda la población en masa y, en tal caso, lo que se masifica no es la sociedad a través de los medios, sino los medios en cuanto se dirigen a la sociedad global.

Surge la cuestión de si tal concepto atomizado de

la masa, al vincularlo con la comunicación de masas, se adaptará al comportamiento de las personas identificadas como miembros de la audiencia de un medio masivo. En otras palabras, ¿puede verdaderamente considerarse a esta audiencia como masa? Ahondar en este problema nos ocuparía mucho más espacio del disponible en un artículo periodístico, pero podemos afirmar, a modo de conclusión final, lo que sigue: Los medios de información están dirigidos hacia la gran tarea de poner al hombre en contacto con su entorno no para masificarlo en el sentido peyorativo, sino porque de lo que vaya sabiendo del mundo y de la reacción que le produzca tal saber derivará la conciencia de lo que debe hacer. El hombre trata de reajustar su conducta al cambio impuesto en torno suyo. La masificación se opone a la libertad individual. Hasta tal punto puede obnubilar la capacidad de crítica y de independencia, que Gianni Statera ha puesto de manifiesto como ya en los años veinte (en los que el «brain storming» no había alcanzado lógicamente los niveles actuales), la propaganda en los periódicos había contribuido de modo decisivo a la explosión de la Gran Guerra mediante la excitación de las grandes masas.



Y es que, para pertenecer a una masa, para ser arrollado por el efecto negativo de la masificación, basta con poseer unos símbolos de referencia comunes, mientras que para ser miembro del público es esencial participar de la actividad pública. Los estudiosos en lengua inglesa lo denominan «common man», que es el hombre de la «community», del «common will». Es el hombre de la comunidad que, además de sus conocimientos especiales, se ocupa del bien común. En esto se diferencia radicalmente del hombre-masa, que es el hombre de la inhibición y del número.

Un admirado amigo, Alfonso Albalá, por desgracia desaparecido prematuramente, sostenía la siguiente tesis: «Lo que deforma, masifica; lo que informa, personaliza». Y ahí radica el «quid» del asunto. La verdadera información no puede constituir nunca un instrumento de masificación. La verdadera información —esto es, la información libre, en libertad y para la libertad— personaliza, individualiza, enriquece.

Sant Antoni y la segunda fiesta de Pascua, fiestas locales para 1989

A propuesta de Cultura, el Ayuntamiento acordó que para el próximo 1989, las dos fiestas locales que la ley autoriza, sean el 17 de Enero —Sant Antoni— y el 27 de Marzo —segunda fiesta de Pascua—.



Academia Marín

CARRER MAJOR, 4-2º
TEL. 55 50 14
MANACOR

SALUDA A SUS ALUMNOS Y
AMIGOS Y LES DESEA UNAS MUY
FELICES FIESTAS



MATERIALES
GALERIA DE ARTE

Molduras LLULL

LAMINAS NACIONALES
Y EXTRANJERAS.
GRABADOS
PINTURAS OLEO
BARNICES
MARCOS
PINCELES Y TODO PARA
EL ARTISTA

Juan Segura, 4
Teléfono 55 28 71
MANACOR

MOLI D'EN XINA

C/. Ribera, 33 (Prop ses Escoles)
ALGAIDA (Mallorca)

**PINTURES
DE
BERNAT MORELL**

**FINS EL 7 DE GENER
(VISITA, DE DILLUNS A DISSABTE,
DE 5 A 8 NIT)**



*CENTRE D'ACTIVITATS ARTISTIQUES
MOSTRES D'ART
EXPOSICIO PERMANENT DE CERAMIQUES*

HORARI. De Dilluns a Dissabte de 17 a 20 h.



XAORI
**moda en
pell**

Bones Festes de Nadal

sabates

JOAN LLITERAS, 12

Tel. 55 55 71

**DISSABTES OBERT TOT EL DIA
LOCAL AMPLIADO**



IÑAKI GABILONDO EN EL CICLO DE COMUNICACION DE ALCOR

LAS NUEVAS GENERACIONES DE PERIODISTAS TIENEN LA MISION DE RECUPERAR EL SENTIDO ETICO

MADRID.- Crónica especial para «Perlas y Cuevas». Iñaki Gabilondo provocó una encendida tormenta de cerebros con colegas y estudiantes de Ciencias de la Información en el C.M. Alcor de Madrid que celebra durante estos días su VIII Ciclo sobre comunicación. Gabilondo encarnó el papel de abogado del diablo al plantear varios casos en los que el ejercicio del periodismo linda con el respeto de los derechos humanos o con intereses de supervivencia económica de la propia empresa informativa. Como si de una versión en vivo y en directo de su programa «En familia» se tratase, el conocido periodista de la SER inquietó a los participantes en el debate: ¿es necesario airear la vida privada de los personajes públicos?, ¿existen criterios profesionales para actuar cuando el anunciante del medio informativo es protagonista de hechos turbios o cuanto menos controvertidos?, ¿puede un periodista aducir su código personal de moral para conducirse activa o pasivamente frente a la información?

La discusión estaba servida y opiniones para todos los gustos no se hicieron esperar. Se dijo que el derecho del público a la información no incluye el «todo absoluto» de la vida, y que existen otros valores de la persona tan importantes o más que el primero, como sucede con la vida privada, la integridad personal, etc. Para otros, en cambio, cualquier criba de los hechos o noticias supone un «hurto»

del derecho de los ciudadanos a estar informados. En el aire flotaban recientes sucesos como el caso de la destitución del director de «España a las 8», la suavidad de guante blanco con que se informa sobre empresas o poderes políticos de peso en el campo de la publicidad, etc.

Gabilondo, instigador del debate, apuntó algunas de sus experiencias que le llevan a echar de menos la reflexión y el necesario contraste de pareceres en el seno de las redacciones de periódicos y emisoras. «La solución de estos casos, no está en los libros, sino en la constante inclinación que debe mantener el periodista para bucear en sus propias convicciones y en su concepto de la vida. La ge-

neración de periodistas a la que pertenezco, —dijo— tuvimos que luchar por la libertad de expresión, ésta tendrá que recuperar los contenidos éticos del oficio periodístico si no quiere seguir en el languidecimiento que se observa». Como indicios del decaimiento mencionó síntomas como la óptica mercantilista que está envolviendo a la profesión periodística y que se trasluce en el interés por vender más ejemplares sobre el de servir mejor a la información. «A eso, añadió Gabilondo, se suma que el motor de algunos profesionales no es tanto bucear en la verdad como lograr el éxito o la valoración y la rentabilidad». Para Gabilondo, uno de los factores que influyen también en el «desarme moral de la prensa, es el paro y las duras condiciones laborales a las que está sometido hoy el periodista por parte del mercado de trabajo». En este sentido, afirmó que «el paro es hoy el mayor enemigo de la libertad de expresión y el culpable de que toda una nueva generación de profesionales llegue a los medios informativos sin el 'punch' y el objetivo de investigar para informar. El paro como horizonte merma la calidad del trabajo de los periodistas y los debilita a la hora de enfrentarse con asuntos conflictivos. La cláusula de conciencia dormita curiosamente desde hace años, sin que ningún profesional la reclame como derecho».



Iñaki Gabilondo durante el coloquio que mantuvo, en el C.M. Alcor de Madrid, sobre la situación del ejercicio del periodismo de cara a 1992 con estudiantes y profesionales de la comunicación.

CIERRE

«MATANCES» DEL CDS

El domingo pasado, en una casa de campo propiedad del presidente de CDS-Manacor, José Giner, se reunieron unos cuarenta afiliados al partido de Suárez para celebrar unas «matances». En el transcurso de la jornada reinó una franca camaradería y el lógico optimismo ante el momento político.

ILUMINACION NAVIDEÑA

Diversas vías urbanas del centro de Manacor han sido iluminadas con los módulos Huertas y ofrecen desde estos días pasados un buen aspecto nocturno. La benevolencia climática colabora también a cierta animación callejera algo mayor que de costumbre.

«CHISTES PICANTES»

Antoni Bonet Company, alumno de Segundo Administrativo del Instituto «Na Camella» de Formación Profesional, ha pasado la semifinal del Concurso de Chistes Picantes organizado por Xesc Forteza, con cuya clasificación pasa a la final que está prevista para el 6 de Enero.

NUEVO VITRAL

En la Real Parroquia de los Dolores ha sido instalado el primer vitral perteneciente a la prevista serie dedicada al Santo Cristo. El magnífico trabajo, realizado en unos talleres peninsulares, ha sido instalado sobre la primera galería de la capilla de Nuestra Señora del Pilar.

SE RETRASA UNA INAUGURACION

La inauguración y puesta en funcionamiento de la nueva galería de arte «Ducal», que regentará Juana María Salas y que en principio estaba prevista para finales de año, habrá de retrasarse por motivos totalmente ajenos a la empresa. Posiblemente abra sus puertas durante el próximo mes de febrero.



En Bodegas Trevin

Este viernes se presentarán los «Vi Novells» del 88

Hoy viernes en el transcurso de una fiesta mallorquina se presentarán en las Bodegas Trevin los «Vi Novells» del 88 en sus tres variedades tinto, rosado y blanco.

Se espera la asistencia de más de un millar de personas entre ellas el presidente del Govern Balear Gabriel Cañellas y el enólogo José Peñín.

«Ball de bot» y el pase de un video de los hermanos Forteza en el que se recoge desde la propia siembra de la uva hasta el embotellado y etiquetado del vino, amenizarán la velada.

Sobre el vino y tal como ya informamos en uno de nuestros pasados números, hay que destacar que el «Vi Novell Negre» es muy afrutado, está elaborado con manto negro y su procedencia es de Santa Maria, Consell, Binissalem y Bialí.

El rosado proviene de Manacor y Felanitx y las variedades de la uva son tempranillo, macabeu, fogoneu y garnacha.

La zona del blanco es Manacor, Porreres y Felanitx y está elaborado con garnacha, pepita, perellada, chadorne, macabeu y xellerelo.

Foto: Toni Forteza



DESEA A SUS CLIENTES Y AMIGOS UNAS FELICES FIESTAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO Y LES RECUERDA QUE EN SU PLANTA/JUGUETERIA PODRAN ENCONTRAR UNA AMPLIA GAMA DE JUGUETES CON TODAS LAS NOVEDADES ANUNCIADAS POR TV.

C/ Francisco Gomila 5
Telf. 55 56 81 MANACOR.

NK
NEBRASKA
JUGUETERIA
PAPELERIA
LIBRERIA

AGENCIA INMOBILIARIA

ARCAS MARTI

*Calle Muntaner 1-2. Tel: 551837
(Frente ayuntamiento)*

COMPRARIA FINCA UNIFAMILIAR
EN «BUCK» EN MANACOR

VENDO CHALET EN PORTO CRISTO

VENDO PISO PRIMERO A ESTRENAR EN
MANACOR. CUATRO DORMITORIOS,
DOS BAÑOS Y DOS APARCAMIENTOS.
PRECIO INTERESANTE

COMPRARIA SOLAR EN S'ILLOT O
CALA MORLANDA

VENDO FINCA EN «BUCK» EN
MANACOR. VARIOS PISOS.

JOVENT

ROBA DE PETITS

Avda. Salvador Juan, 69
Tel. 552683



COBAREMA

COOPERATIVA BARES Y RESTAURANTES MANACOR
Reyes Católicos, 11 07500 MANACOR
Tel. (971) 555087 (Mallorca)

Gran Ball
CARNAVAL
al TEATRE PRINCIPAL

Nit del 7 de Febrer 1989 · Concurs de Disfresses

Bones festes

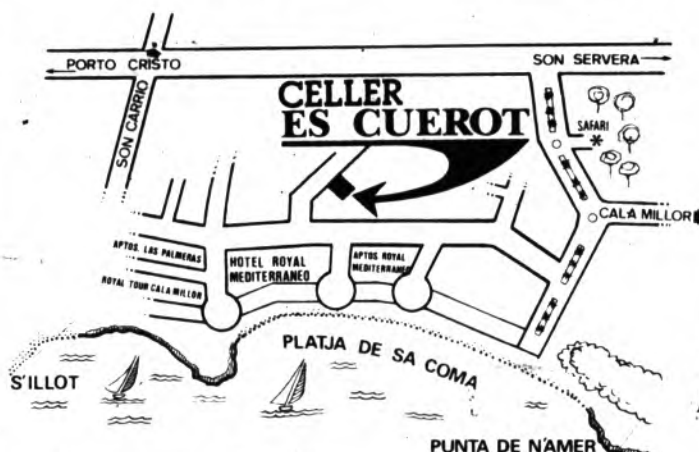
CELLER «ES CUEROT»

DEL 10 DE ENERO AL 15 DE FEBRERO
CERRADO POR VACACIONES

**CUINA
MALLORQUINA**
MARTES CERRADO EXCEPTO FESTIVOS

LOCAL CLIMATIZADO
ABIERTO TODO EL AÑO

Sa Coma
Teléfono: 58 65 26



Es Camí de Plata, sa Cova des Diners i es Pou d'Argent

Si arribam fins a les cases de Son Llodrà Vei, trobarem el començament de l'anomenat Camí de Plata. Aquest parteix de darrera les cases i pujant el coster de la muntanya baixa el coll fins a les cases de S'Hostal de S'Aigua, on enllaça amb una branca d'un camí que arriba fins a Manacor. Encara que avui, més o manco s'hi pot passar, esdevé una aventura pel llenyam i l'arbúcia que, evidentment, ha arrelat amb el pas dels anys i el poc trànsit que sempre ha tengut.

Aquest camí que és públic el feu construir i arreglar el padrí de Dn. Pere Muntaner, aleshores senyor i propietari de la possessió de Son Llodrà Vei. I es diu que ho va fer per enllaçar aquelles terres i paratges amb Manacor, i també per donar feina a un bon grup d'obres que ho necessitaven.

El nom de Camí de Plata es diu i es conta que pervé de que un dia escometeren al senyor dient-li que havia quedat molt bé aquell camí, i que pareixia de plata de tan net, lluent i ben arreglat que estava. Ell contestà de cop:

— Ell ho pot esser de plata aquest camí, tant com m'ha costat.

Diven que, efectivament, va dur molta de feina i va costar molts de doblers. I si un dia hi passau i us fixau bé, prenent el coster vora les cases podreu notar que és un camí ben aparellat, ben traçat i fet per gent que sabia el que tenia entre mans.

Ja damunt el coll, a mà esquerra, si anam cap a Manacor, sortint un poc del camí, mig apagada i arrecerada, trobam Sa Cova des Diners. Aquí el nom també té història certa i vertadera. Però, per això, hem de retrocedir també dins el temps i pensar que Son Macià com a poble no existia. Anem idó, i ens poden situar entre els anys que oscil·len, més o manco, entre el 1860 al 1870, per el que hem pogut aclarir. La cosa certa és que en aquells anys s'instal·là una màquina de fer doblers. Així com ho senti. Aquesta màquina duita de l'estranger de contraban (diven si de pel Marroc) encunyava monedes de 10 cèntims i 5 cèntims d'escut d'Isabel II reina de les Espanyes, i va operar

per les terres de Ca'n Recó, Teiet i pels baixos de Son Amoixa. Després, definitivament es va col·locar en aquesta petita cova, que ja agafaria

el nom per a sempre. Els motius dels diversos emplaçaments era molt clar. Els carabiners, assementats, les pitjaven els talons de bon de veres per agafar-los. Però la màquina de moneda falsa mai no desmaiava, encunyant de dia perquè a la nit el renou es sent de molt lluny. I un pic aquí, un pic allà, l'amo En Toni Belley a) Boté, famós contrabandista, segurament amb altres no la deixaven refredar mai a la màquina, fins que un bon dia es varen sentir acorralats. Amagaren unes vegades, i tiraren les altres als sacs de monedes que tant les havien costat.

Diven que a la màquina la tiraren dins un forn de calç pel revellar de Son Amoixa i que després els carabiners la trobaren i la confiscaren. Però a ells mai els agafaren.

Encara avui, hi ha alguns macianers ja majors que asseguren haver tengut entre les mans un parell d'aquestes làmines d'aram amb els forats ja fets de les monedes. I també ens conten que un concho de la seva mare va trobar dues barcelles de monedes tirades dins uns romaguers.

Altres persones majors també han sentit contar als seus pares i padrins que es varen trobar peces d'aquesta màquina i monedes dins el Pou d'Argent. Aquest pou que és públic, està abans d'arribar a les cases de Ca'n Teiet just ran del camí i sempre ha estat un pou fluix d'aigua, però arrelat en aquests curiosos esdeveniments d'aquells anys.

Gràcies a la tradició oral aquestes històries han perdurat fins avui, i ens serveixen per conèixer un raonament més del nostre passat, i per donar-nos compte de què moltes vegades els noms propis de certs llocs són per motiu ben concrets.

TOMAS GARAU

Gràcies a la col·laboració de L'amo Antoni i Miquel Riera, a) de Son Brau i a l'amo En Martí Bauzá, a) Serverí - T.G.



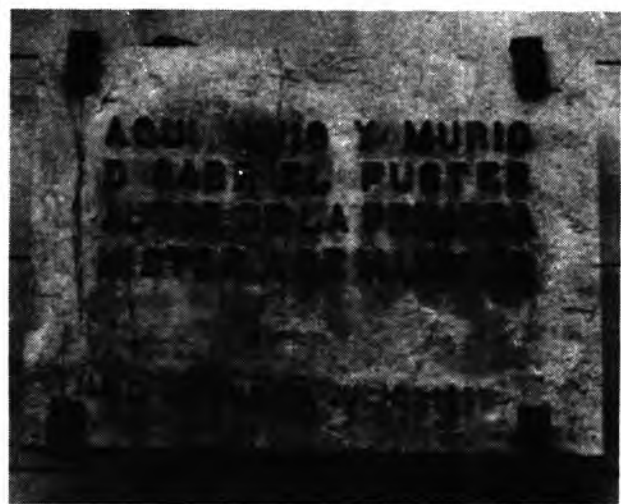
— CAMI DE PLATA. (Foto T. Garau).



— COVA DES DINERS. (Foto Anfós).



— POU D'ARGENT. (Foto Anfós).



¿Por que no se ha repuesto la placa en memoria de D. Gabriel Fuster y la «Historia de Manacor»?

El Ayuntamiento, en sesión plenaria del 4 de Julio de 1967, acordaba colocar una lápida en la casa número 4 de la Calle General Franco —ahora Carrer Major— donde «vivió y murió» don Gabriel Fuster Forteza, autor de la primera «Historia de Manacor». El acuerdo se materializaba el mismo mes y año, toda vez que el 25 de julio, fiesta patronal de San Jaime, la lápida era solemnemente descubierta en presencia de las primeras autoridades, familiares del autor cuya obra de homenajeaba y un numerosísimo público, que aplaudía abiertamente el homenaje.

La aludida lápida, diseñada y realizada por el escultor Llorenç Girard, permaneció en la fachada de la casa número 4 del Carrer Major hasta primeros de Mayo de 1987, en que fue retirada ante la inmediata demolición de la fachada. Se dijo, entonces, que sería repuesta en el mismo lugar una vez construido el nuevo edificio.

El nuevo edificio de la Calle Major número 4 está terminado hace casi un año, pero la placa no ha sido repuesta.

¿Por qué?

Foto José Luis

M - M

MIMBRES
MANACOR

CAÑA MANAO Y JUNCO

Sillas, sillones, taburetes, mesas,
tresillos, comedores, dormitorios.

DECORACION INTERIOR Y
EXTERIOR PARA TERRAZAS,
CAFETERIAS, INTERIORES.

TODA CLASE DE ARTICULOS
DE DECORACION IMPORTADOS
DE FILIPINAS Y CHINA

55 55 68
Vda. d'Es Torrent, 42
MANACOR

PERLAS Y CUEVAS



CLUB NAUTICO PORTO CRISTO

LA JUNTA DIRECTIVA DEL
CLUB NAUTICO DE PORTO
CRISTO SALUDA A TODOS SUS
SOCIOS Y LES DESEA UNAS MUY
FELICES FIESTAS NAVIDEÑAS
Y UN PROSPERO 1989

*La mejor cocina
típica y casera en*



Restaurante MARCH

ESPECIALIDAD EN COMIDA DE ENCARGO
BANQUETES - BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS
FIESTAS SOCIALES

Bones festes!

Haga sus encargos para NOCHEBUENA Y
NOCHEVIEJA

Valencia, 7 - Tel. 550002

07500 MANACOR

auran

SASTRE

Avda. des Torrent, 19 Tel. 550175 Manacor

CASUAL WEAR ESPAÑOLA. S.A.

MCGREGOR

Pierre Cardin

PARIS

MOLT BONES FESTES



**RAMON
COSTA
I DOT**

DEU CONTARELLES

QUE HA IL·LUSTRAT
TOMEU MATAMALAS

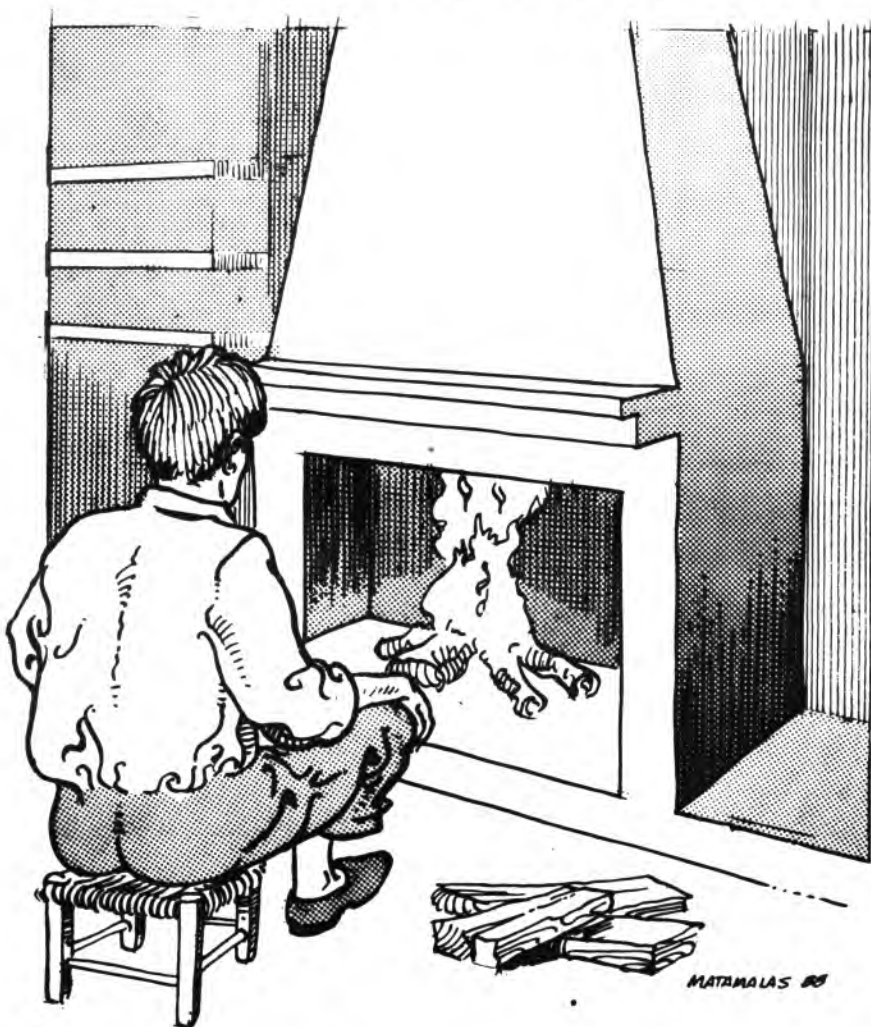
En Joan s'acostà a la llar. Va estendre la mà acaritant, amb els dits l'ala plana d'aquell moble. Retirà els dits plens de pols i s'els va espolsar amb l'altra mà. Pegà una bufada i el polsim que cobria el sostre de l'escalfapanxes s'aixecà per caure després a terra. Aconseguida la mitja neteja en Joan hi descansà la mà. El marbre gris li transmeté la fredor que sempre porta la pedra. S'ajupí, mirant el ventre d'aquella llar. Buida. Només bruta de pols i teranyines. Freda. Freda del mateix glaç de la pedra marbre que li fa de sostre i de paret.

En Joan, girant la mirada, ullà aquell recó de la dreta de l'estança. Un vestit, gruixat, de polsinera resguardava les quatre fustes seques. Dues, caigudes, les altres, dretes. Era llenya deixada a un munt, arrambassada, fent-se oblid del que son quatre troços de fusta que abans era una sola, més gran, tallada per una destrall. En Joan s'incorporà i va anar a cercar aquelles fustes d'olivera. Ho va fer anant alerta, amb cura de no escampar la pols, les agafà i les tirà dins del ventre de la llar, les creuà.

Tornà tocar el marbre amb el plà de la mà: era fred com abans. Regirà la mà per dintre la butxaca dreta i hi trobà una capseta de llumins. La mà esquerra anà a la butxaca d'aquell costat i tregué una capça de cigarretes negres. En Joan fumava negre, el tabac ros americà no li havia agradat mai. Es posà una cigarreta a la boca, pinzant-la amb els llavis. Oberta la capsa de llumins, fregà un estadel amb l'abrasiu de la capça. L'espurnadissa feta per el fòsfor del llumí l'obligà a decantar un xic la testa i, tot seguit, donà la flama a la cigarreta. Alenà, fort, el fum tret de les engrunes negres del tabac embolicat de paper fi. Deixà sortir el fum absorbint abans, poc a poc, esplaïant-se amb l'acció com si no volgués que sortís de dins d'ell massa aviat i barretjat amb uns pensaments procedents de la ja llunyana infantesa.

La mirada de Joan anà del cercol fet pel fum, sortit del nàs i la boca, de cap a quatre troços de fusta, plens de corquim; recollí de la butxaca de l'abric el

«La llar ja no te flames ... la ximenea no treu fum»



diari encara no llegit. Separà d'ell, dues fulles i les va arruar, posant-les sota el fustam creuat al ventre de la llar. Mentre tant, el llumí quasi li cremava els dits. L'acostà a la vora d'aquell paper escrit i mastegat, primer en sortí una flameta petita com si no gosàs cremar res, després sorgí una flama blanca ensutzada de fum negre i anà agafant un color grogós, més viu, com si cridàs l'atenció. La negror de les zones cremades del diari semblava fets

per les flames, per arribar al destí que eren les fustes. De darrera aquell fustam sorgí una altra flama més gran, més forta, alçant espurnes de pols i corquim d'olivera. La flamada volgué, de sobte, guanyar més alçària cremant una teranyina i fent fugir, esglaiada, una aranya amagada a rera d'ella.

En Joan barretjà el seu somriure amb els seus records. Quantes vegades el seu padrí, després d'encendre la pipa havia fet el mateix que ell feia

ara? Quantes vegades aquell homonet de cos cansat i envellit per el treball de cada dia havia arribat a casa i havia fet encesa de paper i fustam al mateix lloc on ara hi estava ell? Quantes de vegades les aranyes havien fugit, esverades, de les flames de la llar?

Després de la mort de l'avi d'un atac al cor, la llar romangué sempre apagada. Què li tenen els avis de sentit, el cor! Igual de sentit el tenen com de gran! Mort el padrí, morí també el fustam esqueixat a cop de destrall.

Ben mirat, perquè havia servit, aquella llar? Més que per escalfar-se, serví per seure a la seva vora l'avi i el net. Ell i el vell. L'avi i ell. Allà s'hi trobaven cada vespre dues edats, dues generacions: l'edat d'un home de cabell quasi blanc i la del brot darrer de l'arbre de la casa.

En Joan recordava els monòlegs del padrí que anaven dirigits a ell. Les recordava com si ara mateix les escoltàs juntament amb els contes i contarelles. A la vora d'aquella llar encesa amb foc de fusta i paper, en Joan sentí parlar per primera vegada de la Blanca Neus i els sets nànets, de la Venta Focs i les germanes, conegué els pantalonets curts dels contes de Grimm, gaudí, de llavis de l'avi, de les contarelles nòrdiques de l'Andersen, tremolà de les tendres d'en Folc i Torres, escoltà les angoixes, ara nanes ara gegants, del Gulliver de Swift, va veure els caminars pagesos arribats del Recó d'un Jordi i es meravellà de les històries d'aquell inol·lidable Tom Sawyer d'en Mark Twain.

Foren hores i hores de llegendes i de contes. De sentir-les, d'escoltar-les, de gaudir-les. Foren temps d'una infantesa de boca badada, orella posada i ulls ben oberts. Fins que, una nit, quan l'avi ja havia esgotat tots els contes, digué:

«Joan, fill meu, el dia que aquesta llar no tingui flames i la ximenes no tingui fum que embruti les parets, voldrà dir que hauré partit per sempre a un lloc no massa llunyà. Partiré de cap on neixen els contes. Arribat el cas, quan no veguis foc a la llar, caldrà que tu n'encenguis. A qualsevol costat hi trobaràs la fusta. Els contes ja les saps. Només caldrà un net, un nin com el que tu ets ara.»

En Joan bufà fort a un foc no massa encès. La flama s'enlairà, cercant més fusta.

En Joan ja tenia foc. Els contes les recordava tots. Només li mancava un net, per poder-los-hi contar. Maldament fes mal, havia de reconèixer que era absurd contar-se'ls ell mateix!

S'aixecà i palpà el marbre de la llar per tercera vegada. No era fred, ni tampoc calent. Era tebi. Mancava un net allà, per rebre d'aquella mateixa manera seva, el calor d'aquella llar, l'escalfor familiar que li donava el foc i els contes de l'avi. Prest no hi mancària res, pensà en Joan!

RAMON COSTA I DOT



FERATIVA BARES
RESTAURANTES
UE MANACOR

Reyes Corólicas, 11 - Tel. (971) 55 5087
07500 MANACOR (Mallorca)



JOAN SEGURA

FOTOGRAF

JOAN SEGURA, 3-550608 MANACOR

JOVENT

ROBA DE PETITS

Avda. Salvador Juan, 69

Tel. 552683



EQUIPO DE ESTA NOCHE:
CATI PERELLO - JOSE LUIS
JOSEP M. SALOM - «ANFOS»
RAFAEL FERRER

«Hablar de información objetiva es faltar a la verdad»

Para quien quisiera conocer el mundo periodístico y sus avatares, tener la oportunidad de hablar con alguien como XIM RADA, es casi como tocar el cielo con las manos. Y digo casi porque una cosa es hablar con él y otra es hacerlo de lo que una pretendía. Porque una servidora, pecando de ingenuidad, pretendió que hablara de su época como director de «Diario de Mallorca», de la papeleta que supuso el suceder a Antonio Alemany, de cómo se vio la transición desde un puesto privilegiado, de cómo se portaron los políticos. Y a todo esto, XIM RADA se negó en redondo. Clara y rotundamente. O sea, nada de nada.

«Podemos hablar de periodismo —dijo— pero a nivel general. Estoy cansado de determinadas historias. Hablemos de prensa y juguemos el juego. Te explico: el mundo de la prensa es un juego muy serio, pero un juego. Si respetas las reglas (como todo juego, las tiene) jugarás siempre que quieras, si te las saltas, no encontrarás con quien jugar».

Y una oyó y pretendió aprender. «Prometo —dijo— jugar con las reglas en la mano. Todo lo que no sean declaraciones para publicar, las olvidaré en cuanto las oiga». Y añadió, para mis adentros: ... perro viejo y sabio, o... tal vez ... gato escaldado...

— ¿Crees que el periodista debe conocer un poco de todo o debe ser un especialista en un tema?

— Lo lógico y deseable es que el periodista conozca un poco de todo lo que pasa en el mundo y que llegue a la especialización desde una generalidad de conocimientos.

— ¿Es objetiva y suficiente la información que tenemos actualmente?

— Hablar de información objetiva es faltar a la verdad. En el mundo de la prensa hay que dejar de aspirar a una objetividad que no puede existir. Quien «hace» la noticia es una persona y tiene una forma de ver las cosas determinada, por tanto, la noticia siempre depende de la subjetividad del individuo. Respecto a información, creo que tenemos mucha información pero eso no quiere decir que sea buena. Preferiría un periódico de información en lugar de un periódico de comentario, porque cada comentario que se hace sobre una noticia hace que ésta pierda más objetividad.

— ¿Si fueses ahora el director de alguna publicación, ¿vetarías a algún personaje o alguna noticia?

— No, no, no vetaría a nadie que fuera de verdad importante. No me importaría entrevistar a quien fuese, a Pinochet, a Jomeini, y sería fiel a la entrevista, lo cual no quiere decir que no dejase muy claro mi punto de vista sobre ellos.

— ¿Existe la autocensura en la prensa?

— No creo. No lo podemos llamar autocensura, sencillamente hay unas reglas de juego: quien conocer el mundillo de la prensa no suele saltárselas y quien lo hace ha de atenerse a las consecuencias.

— ¿Cuál es el objetivo real de las empresas que poseen periódicos?

— Una empresa periodística es una empresa muy especial: su principal objetivo es informar, dar a conocer lo que interesa a la comunidad. Ahora bien, como toda empresa, debe de ganar dinero, si no, no puede subsistir. Los periódicos, y más con la competencia actual, deben ser empresas rentables, si no lo son peligran su propia existencia.

tencia.

— Entonces el director de un periódico, ¿es más empresario que periodista?

— El director de un periódico debe de ser más periodista que empresario. Pero tiene que conocer un poco el mundo de la empresa privada, lógicamente tendrá a su lado gente que conocerá las finanzas mejor que él, pero algo debe saber.

— ¿En dónde te gustaría trabajar como periodista ahora mismo?

— El mundo de la Prensa Forana me parece interesante. Quizá no pueda tener el volumen de información de la prensa al uso, pero tiene una gran ventaja sobre ella: no tiene las enormes presiones de la prensa de «ciudad» y puede dar las noticias con mayor conocimiento de causa por su proximidad a ellas.

— Si tuvieras que elegir a uno de los personajes que ya has entrevistado para quedarte con su entrevista ¿quién sería el escogido?

— ... Miguel Angel Asturias, por su humanidad.

— ¿A quién no te gustaría entrevistar?

— A un «capo» de la mafia o la droga.

— ¿A quién te gustaría someter a entrevista?

— Someter, someter ... a Isabel Presley.

— ¿A quién admiras?

— A Gorbachov. Está haciendo una labor inestimable. Si en Moscú le dejan seguir su camino y no se le ponen obstáculos insalvables o se le hace «desaparecer» el siglo XXI será un siglo de supremacía de la Unión Soviética. Admiro a Gorbachov por intentar recuperar aquello que «mató» Breznev cuando eliminó a los intelectuales checos que decían que era posible la democracia en una sociedad NO capitalista. Yo no sé si es posible, pero sonar,

suenan muy bien.

— Kim, juguemos a un juego de lógico. Yo te daré nombres de políticos y tú me das nombre de actores o personajes de película.

— De acuerdo.

— AZNAR.- Charlott.

— RAMON AGUILO.- Cochise.

— RUIZ GALLARDON.- Drácula.

— ISABEL TOCINO.- No se me ocurre.

— ALFONSO GUERRA.- El Hombre Araña.

— MARCELINO CAMACHO.- No creo que exista personaje alguno para él.

— FELIX PONS.- Buster Keaton.

— FELIPE GONZALEZ.- Nadiuska.

— ALBERTI.- Cardenal Jubany.

— HERNANDEZ MANCHA.- Stan Laurel.

— ANDRES FERRET.- Marilyn Monroe.

Ahora, juguemos a la inversa. Yo cito el nombre de un personaje y tú me das el

equivalente en política:

— Vale, vale.

— CARDENAL RICHELIEU.- Alfonso Guerra.

— MAQUIAVELO.- Juan March.

— BAKUNIN.- Justo Fernández.

— CID CAMPEADOR.- No hay señores de la guerra hoy día.

— CENICIENTA.- Hernández Mancha.

— LUCRECIA BORGIA.- Rafael Ansón.

— JACK EL DESTRIPIADOR.- José Bono.

— GENERAL CUSTER.- Jerónimo Albertí.

— TORO SENTADO.- Gabriel Cañellas.

— GILDA.- Enrique Curiel.

— EL EMPERADOR.- Manuel Fraga.

— EL MALO.- Pilar Miró.

— EL PIANISTA.- Jorge Semprún.

— EL POLICIA.- Corcuera, por supuesto.

— EL GENERAL.- Narciso Serra.

— EL PERIODISTA.- Cebrián.

— EL JUNTALETRAS.- Antonio Gala.

— EL MONA.- Senillosa.

— EL DICTADOR.- Nico-



RADA

Xim: lacònic

—Què fa un periodista com tú, a una PIMEN com aquesta?; en que sia un poc tòpic.

—Encarregar-me del gabinet de premsa.

—I té bona premsa, la PIMEN?

—Podria tenir-la millor. Els condicionants són socio-polítics o econòmics?

—Pens que estan dins la mateixa PIMEN, vull dir que hem de fer una millor tasca per tenir una millor premsa.

—Si certa premsa diu que els polítics estan mediatitzats per les macroempreses, les petites empreses poden confiar amb els polítics?

—No queda més remei; no hi ha altres. I és veritat el que dius que molts estan mediatitzats.

—Dins un terreny hipotètic, podríem fer una analogia: Premsa provincial-CAEB, premsa forana-PIMEN?

—No.

—Lacònic, eh? Vull dir que l'analogia no es pot fer, i amb això tampoc vull dir que els grans empresaris no sien sensibles als problemes, però des d'una altra òptica.

—Se pot establir qualque similitut o contradicció de PIMEN amb el moviment cooperativista del Nord d'Espanya.

—No se pareix ni molt manco. A més que allà la temàtica es fonamental industrial i aquí agrària.

—Com són les relacions amb els sindicats?

—Bones.

—Les poques «denominacions d'origen» en que comptam poden ésser un repte per PIMEN, de cara a les relacions cada vegada més fortes amb el Mercat Comú?

—En relació a Europa la nostra tasca és millorar i agilitzar una sana informació; projectes en sí no s'han de fer. Per exemple és una passa envant l'Euroventanilla que sembla s'aconseguirà gràcies a la intervenció d'Abel Matutes.

—Vol dir que estan avan-

çades les gestions?

—Sí, amb la conselleria d'Hisenda i s'estudia la possibilitat de que se situï a la Càmera de Comerç, cosa que ens sembla molt bé.

—PIMEN a Balears, a Mallorca, a les hipotètiques tres provincies que ara se barregen...

—A Balears amb una representació paritària d'un 50% a Mallorca, 25% Menorca i 25% Eivissa-Formentera, perquè sia operativa al conjunt. Tinguem en compte que actualment a Menorca té una gran força.

J.M.S.



El bonito y cruel juego de los números, los nombres y la implacable memoria

Ahí está Xim Rada —Joaquín en el antiguo registro de periodistas— sonriente entre los claroscuros del Playa, viéndolas venir como un tranquilo toreador que las ha visto todas, y libranos Señor de caer en la tentación de entrevistar a un maestro, amen.

Te propongo un juego, Xim. Uno de aquellos inocentes juegos a los que jamás pudimos jugar cuando tu eras el dire y este s.s.s. un innominado cronista de pueblo al que le hubiera gustado saber lo que de verdad se piensa en un diario de los personajes que les llenan sus páginas. Pero no fue posible entonces. O quizá no lo hubiera tolerado el Consejo de Administración, o el señor aquel que siempre manda y que por alguna parte andará, digo. No fue posible, repito, pero en este pícaro mundo, cuando uno deja de ser un mandado, le florecen las opiniones personales con toda la fuerza de Vivaldi, y su primavera particular estalla como una pirotecnia de la sinceridad y la inteligencia.

Amos, Xim, de cero a diez, ponme algunos números, plis.

Los calificas así como vayan saliendo, sin pensarlo demasiado.

A los personajes como a personajes; a los personajesillos, como eso; a las señoras como señoras y a las varonas como varonas. Que la efímera gloria de los neones no deslumbre el juego algo alevoso de la razón ni de las razones.

¿Comenzamos? Gracias.

—PILAR MIRO: 4.
—JUAN PABLO II: 8
—JAVIER GURUCHAGA: 7.

—JORDI PUJOL: 8.
—SABRINA: 5.
—MANUEL FRAGA: 3.
—TEODORO UBEDA: 7.
—JOSEP MELIA: 5.
—MARGARET THATCHER: 8.

—LOLA FLORES: 1.
—FELIX PONS: 5.
—SALVADOR DALI: 8.
—JERONI ALBERTI: 5.
—BUTRAGUENO: 5.
—CARDENAL TARANCON: 8.

—SANTIAGO CARRI-

LLO: 5.

—RUIZ MATEOS: 0.
—JUAN LUIS CEBRIAN: 8.

—ANA BELEN: 8.
—REAGAN: 7.
—ABEL MATUTES: 8.
—SHUSTER: 1.
—ISABEL PRESLEY: 8.
—ALFONSO GUERRA: 5.

—ALBERT BOADELLA: 3.
—MIGUEL ROCA: 5.
—JULIO IGLESIAS: 1.
—FELIPE GONZALEZ: 8.

—XESC FORTEZA: 1.
—BALTASAR PORCEL: 8.

—GABRIEL CAÑELLAS: 5.
—CAMILO JOSE CELA: 8.

—ADOLFO SUAREZ: 5.
—FRANCISCO OBRA-DOR: 5.

—MYRIAM DE LA SIERRA: 7.
—PEDRO ALMODOVAR: 8.

—JORGE SEMPRUN: 5.
—ANTONI TAPIES: 8.
—JOAQUIN ALMUNIA: 5.

—BONET DE SES

PIPES: 8.

—PABLO CASTELLANO: 1.
—HENRY KISSINGER: 8.

—TITA CERVERA: 2.
—EMILIANO REVILLA: 8.

—ANTONIO GALA: 1.
—NARCIS SERRA: 7.
—JUAN VERGER: 5.
—MIQUEL DOLÇ: 8.

—ENRIQUE CURIEL: 0.

—J. LUIS ARANGUREN: 8.
—BLAS PIÑAR: 0.
—MARTIRIO: 6.

—PRINCIPE DE GALES: 8.

—CICCIOLINA: 0.
—MARIO CONDE: 6.
—LLORENÇ CAPELLA: 5.

—HENRY MANCINI: 8.
—JOMEINI: 0.
—DUQUE DE CADIZ: 0.

—J. GIMENEZ-ARNAU: 0.

—IGNACIO GALLEGO: 0.
—MARICARMEN: 6.
—ANTONIO MINGO-

TE: 8.
—JOSE ANTONIO GIRON: 0.
—RAMON MENDOZA: 7.

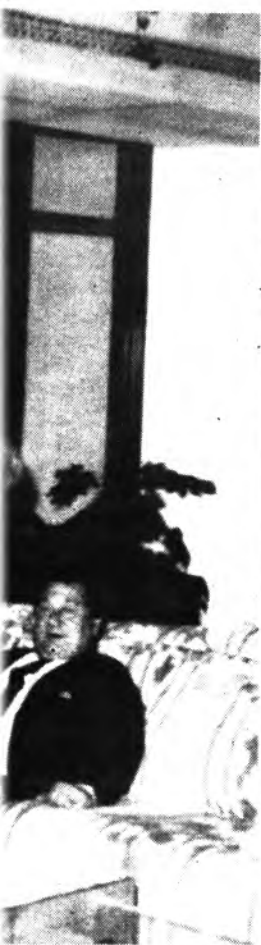
—LEOPOLDO CALVO SOTELO: 5.
—LUIS COBOS: 5.

—J. MASCARO PASARIUS: 5.

—BARBARA REY: 0.
—FEDERICO DE CAR-

Redondo.
—EL SINDICALISTA-
onio Gutiérrez.
—EL ZAR.- Felipe Gon-
z Márquez.

C.P.D.





VAJAL: 0.
— JOSE MARIA CUEVAS: 5.
— FERNANDO ESTESO: 1.
— JESUS QUINTERO: 8.
— GUTIERREZ MELLADO: 8.
— F. SANCHEZ DRAGO: 5.
— PERE SERRA: 7.

— ANGEL SUQUIA: 5.
— J. ANTONIO SEGU-RADO: 0.
— JULIO ANGUITA: 0.
— JOAN MANUEL SE-RRAT: 8.
— FRANCESC TRIAY: 5.
— JOSEP COLL BAR-DOLET: 8.
— PIO CABANILLAS: 5.
— SARA MONTIEL: 5.
— GADAFFI: 5.

— J. LUIS DE VILA-LLONGA: 6.
— JOSE ONETO: 5.
— GABRIEL JANER MANILA: 8.
— RAMON AGUILO: 5.
— JAUME CLADERA: 7.
— INAKI GABILONDO: 5.
— JAIME DE MORA: 0.
— JESUS AGUIRRE: 0.
— LUIS DEL OLMO: 8.
— JOSE LUIS GARCIA: 8.
— MIQUEL BARCELO: 8.
— JOSE BARRIONUEVO: 8.
— LUIS GARCIA BER-LANGA: 5.
— MARQUES DE VI-LLAVERDE: 0.
— LECH WALESIA: 9.
— BERTIN OSBORNE: 2.
— ALIGI SASSU: 8.
— JOSE MARIA GAR-CIA: 2.
— CARLOS FERRER SALAT: 5.
— NICOLAS REDON-DO: 2.
— ANTONIO PEDROL RIUS: 8.
— FRANK SINATRA: 8.
— MASSIEL: 2.
— CARMEN MARTI-NEZ-BORDIU: 5.
— MADRE TERESA DE CALCUTA: 8.
— SEBASTIA SERRA: 1.
— JULIAN MARIAS: 1.
— MIGUEL DELIBES: 8.
— URI GELLER: 0.
— F. FERNAN GOMEZ: 8.
— IRENE GUTIERREZ CABA: 8.
— EL CORDOBES: 2.

— TUÑON DE LARA: 8.
— RICARDO DE LA CIERVA: 1.
— FERNANDO MORAN: 8.
— EMILIO ROMERO: 8.
— ESCARRE: 8.
— CRISTOBAL SERRA: 8.
— HERRERO DE MIÑON: 8.
— FRANÇOIS MITTE-RRAND: 8.
— HUSSEIN DE JOR-DANIA: 5.
— ALFONSIN: 8.
— «COMANDANTE CERO»: 5.
— AUGUSTO PINO-CHET: 0.
— DUQUESA DE ALBA: 2.
— JAVIER SOLANA: 4.
— JUAN BONET GELA-BERT: 8.
— J. TORRENS LLADO: 5.
— PLACIDO DOMINGO: 8.
— PEDRO RUIZ: 3.
— SILVIA TORTOSA: 7.
— LUIS EDUARDO AUTE: 5.
— ROMAN POLANSKI: 8.
— MONTSERRAT CA-BALLE: 8.
— JUAN ANTONIO BARDEM: 5.
— CAROLINA DE MO-NACO: 8.
— MARY SANTPERE: 8.
— JESUS LOPEZ COBOS: 8.
— MIGUEL BOYER: 5.
— CAMILO SESTO: 0.
— ENNIO MORRICO-NE: 8.
— MARCELINO OREJA:

3.
— ALASKA: 7.
— VIZCAINO CASAS: 1.
— GORBACHOV: 8.
— TERCENCI MOIX: 5.
— VICTORIA ABRIL: 8.
— JOSE LUIS NUÑEZ: 2.
— BONET DE SAN PERE: 8.
— ANA DIOSDADO: 8.
— BARTOMEU ENSEN-YAT: 7.
— ANTONIO OZORES: 0.
— MIGUEL BOSE: 2.
— ANTONIO TEJERO: 0.
— HERNANDEZ MAN-CHA: 2.
— FIDEL CASTRO: 5.
— MARIA VICTORIA GAYA: 2.

— JUAN ANTONIO SA-MARANCH: 8.
— CONCHA VELASCO: 8.
— ADOLFO MARSILLA-CH: 8.
— MARIA DEL MAR BONET: 7.
— NADAL BATLE: 5.
— JESUS GIL Y GIL: 6.
— MARGALUZ: 7.
— MILANS DEL BOSCH: 0.
— ROCIO JURADO: 2.
— FRANCISCO QUET-GLAS: 1.
— ANDRES PAJARES: 2.
— JUAN MARCH DEL-GADO: 8.
— R.F.M.
— Un.....
— No, por favor, que esto es la firma!



COMERCIAL TEJIDOS PETIT COMERCIAL

BONES FESTES I MOLTS D'ANYS

JUAN SEGURA, 17 - 18
MANACOR - TELF: 55 09 44 - 55 20 90

DIAS Y HORARIOS DE «LUISA FERNANDA»
• Día 25 (NAVIDAD): 8 noche. • Día 26: 6 tarde y 10 noche. • Días 27, 29 y 30: 10 noche. •
ENERO. Día 1: 8 noche. • Días 2, 3 y 5: 10 noche. • Día 6 (REYES): 8 noche. • Día 7: 6 tarde y 10
noche. • Día 8 (Despedida): 8 noche. (Días 28, 31 (Diciembre) y 4 (enero) NO HAY FUNCION.

EL CORO
DEL
TEATRE PRINCIPAL

Presenta
LA COMEDIA LIRICA

“LUISA FERNANDA”

del 25 de Diciembre 1988 al 8 de Enero 1989

Pongale algo más a su Navidad

**TEATRE
PRINCIPAL**



*Consell Insular
de Mallorca*

BUENA MESA



FONDUE

Ingredientes (para 6 personas).
375 gr de queso Emmental rallado.
375 gr de queso Gruyère rallado.
6 dl de vino blanco seco.
(Tipo «Bilbaína» o «Conde de Caralt».)
4 cucharadas soperas de Kirsch.
1 cucharadita no colmada de maicena.
1 ajo para frotar el recipiente.
Optativo: cebollines en vinagre.

PREPARACION

Frotar el recipiente especial para preparar la «fondue» con el ajo y una vez hecho esto, agregar el vino blanco y poner al fuego. Una vez el vino bien caliente, añadir el queso rallado y revolver con una cuchara de madera de fresno, siempre en el mismo sentido y con el mismo ritmo.

Cuando esta preparación esté bien caliente, preparar en otro recipiente la maicena con el Kirsch, revolviendo hasta que se forme una crema no muy espesa. Agregar esta crema a la preparación anterior y seguir revolviendo con la cuchara de fresno hasta que se espese.

Si se advirtiese que no se ha logrado una consistencia suficiente en la mezcla, agregar una medida más de Kirsch con maicena.

A último momento, si se ha optado por ellos, deben añadirse los cebollines en vinagre.

Una advertencia importante es que el pan que se utilizará para «sopar» en la «fondue», conviene cortarlo en cubitos y darles un golpe de horno para que estén crujientes.

El recipiente con la «fondue», mientras los comensales gozan de ella, deberá ser mantenido, como es lógico, sobre la llama del hornillo especial para estos casos, de modo que la mezcla de queso no pierda la consistencia exigida.

SALSA VERDE

1/4 taza de aceite de oliva.
2 dientes de ajo.
1/2 taza de perejil picado.
2 cucharadas de harina.
1/2 cucharadita de sal.
1/4 cucharadita de jengibre en polvo.
Unos granos de pimienta.
2 cucharadas de leche o nata líquida.
1/2 taza de agua.
1/4 taza de vino blanco.
Se pone el aceite de oliva

en una cacerola pequeña y se añaden los dientes de ajo, salteando hasta que se doren; después se apartan del fuego. Machacar el perejil con el ajo en el mortero. Añadir harina, sal, jengibre y pimienta. Volver a poner la cacerola a fuego lento. Se añade lentamente la leche y después el agua. Dejar que se ponga la salsa espesa, moviendo a menudo la cacerola. Finalmente añadir el vino. La salsa verde se sirve con langosta, gambas, quisquillas, pescado salteado, verduras frescas o pollo.

SOPA VERDE

Ingredientes (para 4 personas).

4 puerros grandes; 1 cebolla grande; tres cuartos de litro de caldo de pollo; 40 gramos de mantequilla; 1 hoja de laurel; sal y pimienta; 1 huevo pequeño; media taza de leche; un poco de nata de la leche.

PREPARACION

Lave los puerros y ráspelos. Córtelos la raíz y pique el resto, reservando unos trozos más grandes para guarnición. Pele la cebolla y píquela finalmente. Pele la patata, lávela y rellénela.

Ponga el caldo en una cacerola grande. Añada los puerros, la cebolla y la patata. Vierta la mantequilla, la hoja de laurel y sal y pimienta. Deje hervir el conjunto suavemente durante hora y media aproximadamente o hasta que la cebolla esté tierna.

Aparte la cacerola del fuego. Bata el huevo con la leche y añádalos. Vuelva a acercar la sopa a la lumbre y dele vueltas hasta que espese un poco, pero sin dejar que llegue a hervir. Añada finalmente la nata de la leche.

Sirva esta sopa caliente, guarnecida con puerros.

POLLO NOEL

Ingredientes (para 6 personas).

600 g de pechugas de pollo, 300 g de champiñones, 50 g de queso parmesano rallado, 50 g de queso gruyère rallado, 25 g de mantequilla, 1 paquete de puré de patatas, 3 dientes de ajo, 1 pimienta verde, 1 cebolla grande, 1 manzana, 1/4 l de salsa de tomate, 1/4 de sidra o vino blanco, 2 cucharadas de hierbas aromáticas picadas, (orégano, tomillo, albahaca; laurel, menta) aceite, perejil, sal.

PREPARACION

Rehogue en un poco de aceite la cebolla y un diente de ajo rallados y el pimienta picado; cuando la cebolla esté transparente añada el pollo cortado en trocitos, los champiñones en láminas y la manzana rallada y déjelo cocer, a fuego suave, removiendo de vez en cuando.

Pase por la batidora los ajos restantes con una ramita de perejil, la sidra y un poco de agua; agréguelo al guiso y cuézalo durante 30 minutos. Luego añada el tomate y cuézalo 10 minutos más.

Prepare el puré con 162 l. de agua, la mantequilla y media cucharadita de sal. Agregue el queso parmesano y las hierbas, mézclelo bien y rectifique la sal.

Extienda parte del puré en una fuente de horno y

con el resto forme un cordón bordeando la fuente (puede hacerlo con la manga pastelera). Cubra el puré con la preparación de pollo y champiñones y espolvoréela con el queso gruyère. Gratínelo unos minutos a horno fuerte.

FILETES RUSOS

Ingredientes (para 4 personas).

500 gr. de carne picada, 50 gr. de miga de pan rallada, 2 huevos, sal, pimienta, pan rallado y aceite. Para la salsa: 100 gr de champiñones, 1 cebolla, 25 gr. de mantequilla, 1 cucharadas de harina, 1 vaso de leche, sal y pimienta.

PREPARACION

Mezclar la carne con miga de pan, un huevo batido, sal y pimienta. Dividir la carne en porciones, darles forma de filete y pasarlos por huevo batido y pan rallado. Freírlos en aceite caliente hasta que estén dorados (5-10 min.). Reservarlos al calor y preparar la salsa. Rehogar los champiñones fileteados y la cebolla picada en mantequilla a fuego lento, de 5 a 10 min. Sazonar con sal y pimienta espolvorearlos con la harina. Seguir rehogando 2 min. más y añadir la leche.

Dejarlo cocer hasta que espese, y servir los filetes sobre la salsa, adornados con tomate y perejil.



PASTEL DE PERDIZ

Ingredientes (para 8 personas).
3 perdices deshuesadas.
1/4 kg de carne picada de cerdo.
4 lonjas de jamón.
2 láminas de masa de hojaldre.
100 g de avellanas tostadas.
25 g de mantequilla.
1 cebolla pequeña.
1 huevo y 1 yema.
2 cucharadas de nata.
Coñac, sal, pimienta.

PREPARACION

Deje macerar la carne de las perdices con unas cucharadas de coñac durante 30 minutos.

Rehogue la cebolla rallada en la mantequilla hasta que esté transparente, retírela y en la misma grasa, fría ligeramente el jamón cortado en tiras.

Pase por la batidora las perdices (reserve las pechugas), la carne picada, el huevo, la nata, la mitad de las avellanas picadas, la cebolla frita y 2 cucharadas de coñac; sazónelo con sal y pimienta y agregue el resto de las avellanas partidas por la mitad.

Desdoble una lámina de hojaldre, previamente descongelado; estírelo con el rodillo y forre un molde rectangular de forma que la masa sobresalga ligeramente de los bordes.

Vierta la mitad de la preparación anterior, coloque encima el jamón y las pechugas cortadas en tiras y ponga encima el resto de la mezcla de carne. Cúbralo todo con la otra lámina de hojaldre ligeramente estirada con el rodillo y una de los bordes previamente humedecidos. Pinte la superficie con la yema y practique un orificio en el centro para facilitar la salida del vapor que se forma al cocer.

Cuézalo a horno fuerte, previamente calentado durante 1 hora aproximadamente (si se dorara en exceso, cúbralo en papel de aluminio).

BOBOTIE DEL SUR

1 kg. de carne picada.
1 cebolla grande.
2 cucharadas de mantequilla o aceite.
1 rebanada de pan.
1 taza de leche.
1 cucharada de jalea de albaricoques.
4 cucharadas de zumo de limón.
75 gr de pasas sin semillas.
10 albaricoques secos.
1 cucharadas de curry.
12 almendras troceadas.
1 cucharadita de sal.
1/2 cucharadita de pimienta.
6 hojas de laurel o de limonero.
2 huevos.

PREPARACION

Saltear la cebolla en la mantequilla o el aceite. Remojar el pan con la mitad de la leche. Mezclar todos los ingredientes excepto los huevos, la leche restante y las hojas de laurel o del limonero. Batir la leche y los huevos y verterlo sobre la carne. Hornear durante unos 45 minutos a 356°. Servirlo con arroz, chutney, coco rallado y nueces picadas.

LENGUADOS RELLENOS

Ingredientes (para 6 personas).

6 filetes de lenguado.
8 ó 10 gambas pequeñas, cocidas, peladas y picadas.
100 grs de champiñón, picado.
1 huevo batido.
1/2 taza de cebolla, picada.
6 cucharadas de aceite de oliva.
1/2 taza de apio, picado.
1/2 taza de pan frito, en pedacitos.
Una pizca de pimienta.
1 taza de vino blanco.
1 limón, en rajas finas.

PREPARACION

El champiñón y la cebolla se fríen a fuego moderado en el aceite de oliva, hasta que la cebolla se ablande; se agregan las gambas y el apio picado, el pan frito y el huevo. Se sazona con sal y pimienta. Con todo ello se hacen 6 raciones, colocando a cada una en el centro de los filetes y seguidamente se enrollan éstos por separado cerrándolos con palillos de dientes o brochetas. Se cortan seis láminas grandes de papel de estaño fino; la parte de dentro se baña con aceite de oliva, y los filetes ya enrollados se ponen dentro. Sobre cada uno se coloca una rodaja de limón y se rocía con unas cucharadas de vino; seguidamente, se cierra bien la lámina de papel de estaño. Se mete todo al horno fuerte, de 30 a 35 minutos. Se sirve el pescado con su envoltura, doblando los bordes posteriores.



CHUTNEY DE PLATANO

Ingredientes (para 6 personas).
Tres plátanos no muy maduros.
Una pera de agua.
Cincuenta gramos de pasas sin semilla.
Una cucharadita de jengibre en polvo.
Ocho clavos de especie tritурados.
Media cucharadita de cominos molidos.
Un chorretón de vinagre de sidra.
Un limón.
Una manzana reineta.
Cien gramos de dátiles sin hueso.
Media cucharadita de canela molida.
Un pellizco de al.
Una puntita de guindilla sin semillas.
Cincuenta gramos de azúcar.
Cincuenta gramos de azúcar morena.

PREPARACION

Poner la fruta pelada, despepitada y troceada, así como todos los demás ingredientes, menos los plátanos y el limón, en un cazo de fondo grueso. Cocer durante veinte minutos.

Cortar los plátanos en rodajas. Rociarlos con el zumo de limón. Añadirlos al cazo. Cocer cinco minutos más. Retirar la guindilla. Verterlo caliente en un tarro de cristal. Este chutney acompañará muy bien el arroz blanco a la cubana, el pescado a la parrilla, el pollo asado, las costillas de cerdo a la barbacoa y los platos indios. Se puede guardar en la nevera varios días.

POLLO DUCAL

Cortar en trozos un pollo y rehogarlo a poco fuego en manteca de cerdo, añadiendo una taza de caldo para que se ponga tierno. Cuando está, se saca de la cacerola, y en el poco jugo y grasa que ha quedado se echa una copa de Oporto, unas gotas de coñac, cuatro cucharadas de béchamel fina y una copita de nata fresca y muy batida; dejar cocer cinco minutos, moviéndolo con una espátula de madera; cuando esté bien fino, añadir una poca manteca de vaca, y sin dejarlo cocer, verter esta salsa sobre el pollo, que se coloca en una fuente guarnecida con puntas de espárrago.

LENGUADO A LA NARANJA

Ingredientes (para 6 personas).
1 kilo de lenguado, en filetes.
2 cucharadas soperas de aceite de oliva de España.

3 onzas (100 grs.) de mantequilla.
1 cebolla grande, picada.
1 1/2 taza de jugo de naranja.
La corteza de una naranja rallada.
1 taza de vino blanco seco. Sal.

PREPARACION

En tres cuartas partes de aceite y mantequilla, saltear los filetes de lenguado, dorándolos por ambos lados; retirar del fuego, añadir el aceite, colocar la cebolla alrededor del lenguado y cocer moderadamente, hasta que la cebolla quede tierna. Cambiar el pescado de cazuela. Añadir, mezclados, el resto de los ingredientes y dejar cocer lentamente durante diez minutos. Colocar los lenguados sobre esta salsa y dejar cocer todo unos cinco minutos largos.

LANGOSTA AMERICANA

Mejor que una langosta grande son dos o tres pequeñas, que con un buen cuchillo se cortan en trozos estando aún vivas. Se echa

en una cacerola con unas cucharadas de aceite y un poco de mantequilla, todo alando, y allí se rehoga a fuego vivo hasta que el caparazón de la langosta esté bien rojo; entonces se añade cebolla picada finísima y medio ajo, también muy picado. Después se echa por encima un vaso de cognac, al que se prende fuego, y cuando se apaga, se adiciona un buen vaso de vino blanco y tres cucharadas de salsa de tomate. Sazonado todo esto con sal y pimienta en polvo, se cubre la cacerola poniéndola a fuego vivo unos veinte minutos. Se colocan los trozos de langosta



COLAS DE LANGOSTA

Utilizar colas de langosta a razón de una por servicio. Previamente, si son congeladas, poner las colas en agua caliente, separar la película que envuelve la carne y retirar ésta del caparazón. Colocar la carne en una plancha de madera y cortarla en trozos, volviendo a ponerla en el caparazón. Poner con dientes de ajo, en una cazuela, con 1/2 taza de aceite de oliva, cubriéndola y salteando hasta que la carne queda opaca y los caparazones de un tono rojo vivo. Retirar, quitando el ajo y parte del aceite. Majar el ajo con perejil, y hacer salsa verde.

ZARZUELA CATALANA

Ingredientes (para 6 personas).
1 libra (1/2 kg.) de gambas grandes, peladas.
1 libra (1/2 kg.) de mero cortado en trozos.
1/2 taza de aceite de oliva.
1 copa de coñac.
1 cebolla mediana, picada.
1 diente de ajo.
1 pimiento, cortado en cuadros.
2 tomates, pelados y picados.
1/4 taza de almendras.
1/2 taza de vino blanco, seco.
12 mejillones con concha, bien lavados.
Perejil picado, sal.

PREPARACION

Saltear en aceite las gambas peladas y el mero, dorándolos bien; añadir el coñac y quemarlo. Cuando

en una fuente; a la salsa se incorporan los intestinos del animal y el caldo que escurrió del crustáceo al cortarlo y que se habrá cuidado de conservar. Se agrega también un poco de perejil y estragón picados, y un poco de jugo de carne; se deja cocer unos minutos para que la salsa espese, se retira del fuego poniendo entonces un poco de mantequilla, y después de mover vivamente para que se una con la salsa, se vierte ésta sobre la langosta, espolvoreando con un poco de perejil sin picar; es decir, las hojas enteras, pero sin el tronco. Se sirve muy caliente.



PATE DE CERDO

Ingredientes (para 6 personas)
Kilo y medio de hígado de cerdo.
500 gr de tocino.
Un redaño de cerdo.
Un decilitro de coñac.
Sal, pimienta, dos hojas de laurel.
Dos cucharadas soperas de aceite.
Cuatro especias.

PREPARACION

Lavar el redaño con mucha agua, escurrirla entre sus manos y ponerla en maceración en un tazón con una o dos cucharadas soperas de coñac. Darle la vuelta a los quince minutos. Mientras tanto, picar muy fino el hígado de cerdo, cortar el tocino en dados pequeños. Mezclarlo todo en una fuente, salar, pimientar mucho, añadir una pizca de Cuatro-especies, el conjunto debe de estar bien perfumado, echar el resto del coñac, seguir mezclando. Untar de aceite una fuente de horno. Cogér el redaño, abrirlo, estirarlo sobre una plancha de madera, llenarlo de la mezcla contenida en la fuente, cerrar el redaño. Poner la fuente de horno encima y dar la vuelta a la madera para que el «paté» esté en la fuente de horno encima y dar la vuelta a la madera para que el «paté» esté en la fuente de horno, aplanar. Guarnecer la parte de arriba con hojas de laurel y cocer al fuego medio 180° (5 al termostato). Reducir el calor a fin de cocción. Verificar la cocción con una aguja. Sacarlo entonces del horno y dejar enfriar.

Este «paté» se sirve de entrada o en plato principal. Se puede conservar en la nevera una semana.



PARA SUSCRIBIRSE
O SOLICITAR
INFORMACION

PERLAS Y CUEVAS

551118

TELEFONO

COCKTAILS

COINTREAU COCKTAIL

1/4 de Cointreau.
1/4 de jugo de limón.
1/2 de coñac.

ROJELIO COCKTAIL

1/6 granadina.
1/6 zumo de naranja.
1/6 zumo de fresa.
1/6 ron.

1/6 vermut rojo.

1/6 pomelo.

Decórese borde vaso con azúcar integral.

RASCACIELOS

1/4 de Cointreau.
1/4 de ginebra.
1/4 de vermut.
1/8 de coñac.
1/8 de Cherry Brandy.

SOL PURO

Prepare en vaso de mezclas.
Unos cubitos de hielo.
Un chorrito de menta blanca.
1/2 jugo de pomelo.
Alárguese con cava seco.
Decórese la copa con una

guinda y dos trocitos de hierbabuena.

QUEEN MARY

1/4 de whisky.
1/4 de ginebra.
2/4 de vermut.

TRIUNFO

Prepare en un vaso de mezclas: unos cubitos de hielo. 1/2 jugo de naranja 1/2 jugo de piña. 1/2 copa de ron blanco.
Agítese y sirvase en una copa de cocktail, con una guinda.

Atención Del 12 al 22 Enero 1989



PEDRO LARRAÑAGA
PRESENTA A
(por orden de aparicion)

AMPARO
LARRAÑAGA

IÑAKI
MIRAMON

LYDIA
BOSCH

LUIS
MERLO

CAYETANA
GUILLÉN CUERVO

ANTONIO
VICO

VICTOR MANUEL
GARCIA

MIGUEL
ORTIZ

en



LOS OCHENTA SON NUESTROS

DE ANA DIOSDADO

Escenografía
SIMÓN SUÁREZ

Dirección
JESÚS PUENTE

Música original
TEDDY BAUTISTA

VEHICULOS DE OCASION PROCEDENTES DE CAMBIOS

AUTOMOVILES COLL / MANACOR S.A.

Concesionario Peugeot-Talbot

Ctra. Palma-Artà nº 108

Telf. 55 09 13 - 55 42 80 - MANACOR

RENAULT 5.....	PM-J
SEAT RONDA	PM-W
SEAT FURA.....	PM-X
SEAT FURA.....	M-FU
SEAT 127.....	PM-K
TALBOT HORIZON.....	PM-T
TALBOT SAMBA.....	PM-Y
TALBOT SAMBA.....	PM-AC
VOLSKWAGEN ESCARABAJO.....	PM-X



Felicidades



su concesionario PEUGEOT TALBOT



ANUNCI

Ajuntament de Manacor

La Batlia-Presidència en data d'avui, i en relació a les proves selectives convocades per a la contractació laboral eventual d'un Ajudant d'Assessor de Català, ha disposat:

1r/ Aprovar la llista d'admesos:

- 1.- Sra. Maria Antònia Galmés i Martí
- 2.- Petra Munar i Fullana
- 3.- Antònia Pasqual i García
- 4.- Rosa Sureda i Jaume
- 5.- Bàrbara Sastre i Bauçà
- 6.- Maria Isabel Amengual i Barceló

2n/ Designar el Tribunal Qualificador de les proves selectives convocades per a la contractació laboral eventual d'un ajudant d'Assessor de Català, que estarà constituït de la següent manera:

President: Sr. Jaume Llull i Bibiloni

Vocals: Sra. Maria Antònia Vadell i Ferrer, Delegada de català de l'Ajuntament de Manacor; i Sr. Antoni Riera i Gomila, representant del Patronat de l'Escola Municipal de Mallorca.

Secretari: Sr. Julio Alvarez Merino, titular de la Corporació.

3r/ Assenyalar com a dia de començament dels exercicis l'11 de gener de 1989 a les 9 hores al Saló d'Actes de la Casa Consistorial, quedant convocats els aspirants per a la realització del primer exercici en el citat dia, hora i lloc, i s'haurà d'assistir provist del D.N.I. i ploma o bolígraf.

Manacor, 14 de desembre de 1988
EL BATLE

TEMPS DE MATANCES

Molts recordaran encara aquells temps que, a primeres hores de la dematinada, solien començar els porcs a gron-yir, signe o senyal de que havien de fer matances.

A principi de Novembre, quan el temps ja havia refrescat, començava la temporada de matances, i solia durar fins pel mes de Febrer. Entre aquests mesos eren molts els porcs que se sacrificaven, ja que aquest animal era el principal sustent de les famílies pageses i modestes; aquest acte constituïa una gran festa dins la ruralia mallorquina.

A dins les poblacions de la part forana també eren moltes les famílies que engreixaven el seu porquet, donan-li figues moltes amb farina d'ordi, moneiatos cuits i altres productes, com per exemple figues de moro també moltes. Eren temps en que abundaven les figueres i els corals de figueres de moro. A les grans possessions solien engreixar-ne molts, a vegades més de seixanta. Els solien tancar pel mes de Setembre, generalment quan acabaven de collir figues, que acaramullaven dins una sala gran o cortera.

Tot lo del porc era profitós per la cuina mallorquina. Des de la sang fins i tot els ossos, peus i orelles. La sang mesclada amb les llemugues es per fer botifarrons, que amb els camaïots consti-

tueixen la veria-negra, i que son bollits dins una caldera, acte que tenia una certa litúrgia especial, ja que solien resar un «credo» durant el temps que bollien.

Els peus, ossos i orelles els solien menjar pels darrers dies, abans d'entrar la corema. Tampoc porien bollir-se el dia del girant o sia, el dia del canvi de lluna o lluna nova. El poble tenia la certesa que, en aquest cas, els botifarrons s'obrien o esclataven.

Después de les degudes operacions d'omplir sobrassades, botifarrons, camaïots, i fer el saim, es a dir, acabat de porquejar, solien fer un gran dinar o sopar, on se reunien al voltant de la taula tots els familiars i parents, i fins i tot veïnats, amics i benefactors que també eran convidats. Quan es tractava de possessions grans solien matar-se dos o tres porcs dins el mateix dia i el número de convidats era molt nombrós; també s'havia de comptar amb els missatges o treballadors de la finca, que eren molts. El banquet, dinar o sopar, solia ser molt bò i consistia en un bon arròç de matances, que tenia part de porc i part de caça i esclatasangs; frit de matances, pilotes i escaladums, tot acompanyat de bon vi, a vegades fet a casa. Después no porien faltar les orellanes, qualche coca dolça, sobrassada amb mel o arrop, magranes dolces, ametles torrades de la

casa i sospiros.

Antigament, después des sopar solien representar una especie d'entremés o joc de matances, que tenia un caire molt popular. Els representaven d'una manera molt improvisada, ja que molts d'ells no havien estat escrits mai, i eren dels mateixos artistes aficionats. A vegades solien celebrar-se confrontacions entre glosadors coneguts.

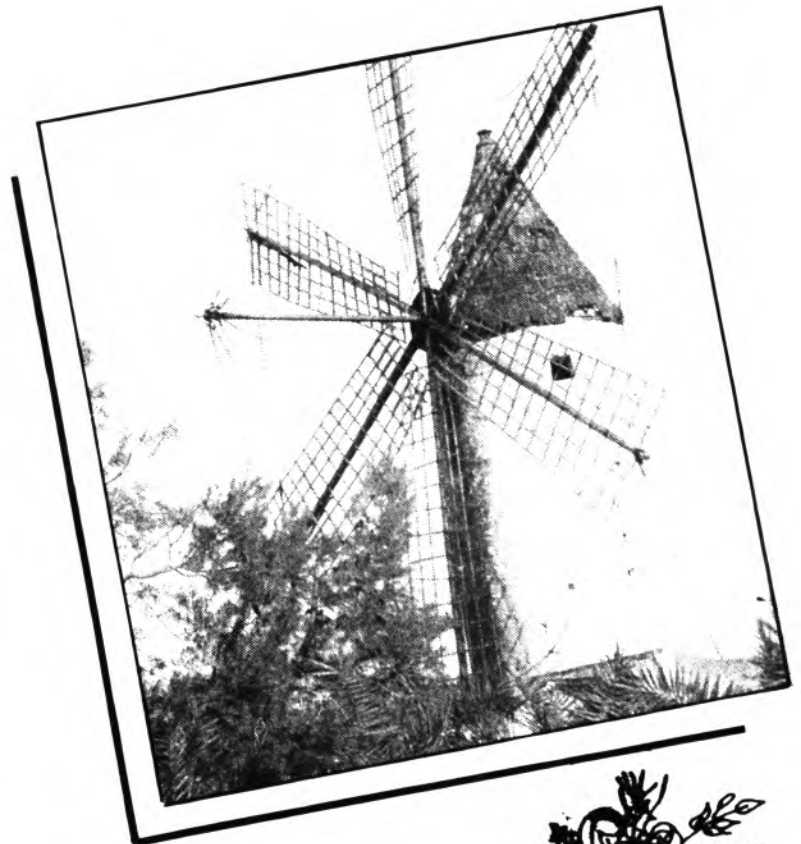
Al final començava el ball. El primer solia ser per la madona de la casa o per la filla major. Els instruments eren guitarrs, guitarrons i, a vegades, qualche violí i castanyetes. Se ballaven jotes, copeos, mateixes i boleros fins a la matinda. Después del ball, si era una casa molt rica i de vegades inclús modesta, se repartien els presents als familiars i convidats de compromís. Tot constituïa una gran festa.

L'ambient era, en aquell temps, alegre i bullanguer, sense cap maldat; la gent es comunicava i era una reunió important dins la pagesia. Moltes conquestes amoroses tengueren lloc amb motiu d'unes matances. Molts de matrimonis començaren així i moltes famílies se uniren gràcies a aquesta festa de la ruralia, tan simple i primitiva, tan arrelada dins la cultura mallorquina dins una època en la que cavalls i carretons eren l'únic medi de transport.

JUAN CURSACH

Restaurante

Moli d'en Sopa



DESEAMOS A TODOS
NUESTROS CLIENTES Y
AMIGOS UNAS FELICES
FIESTAS Y UN PROSPERO
AÑO NUEVO

Carretera Manacor-Porto Cristo, Km. 4'200

Teléfono 55 28 50

MANACOR

BONNADAL



TODA CLASE DE ENCUADERNACIONES

07500 - MANACOR

(Mallorca)

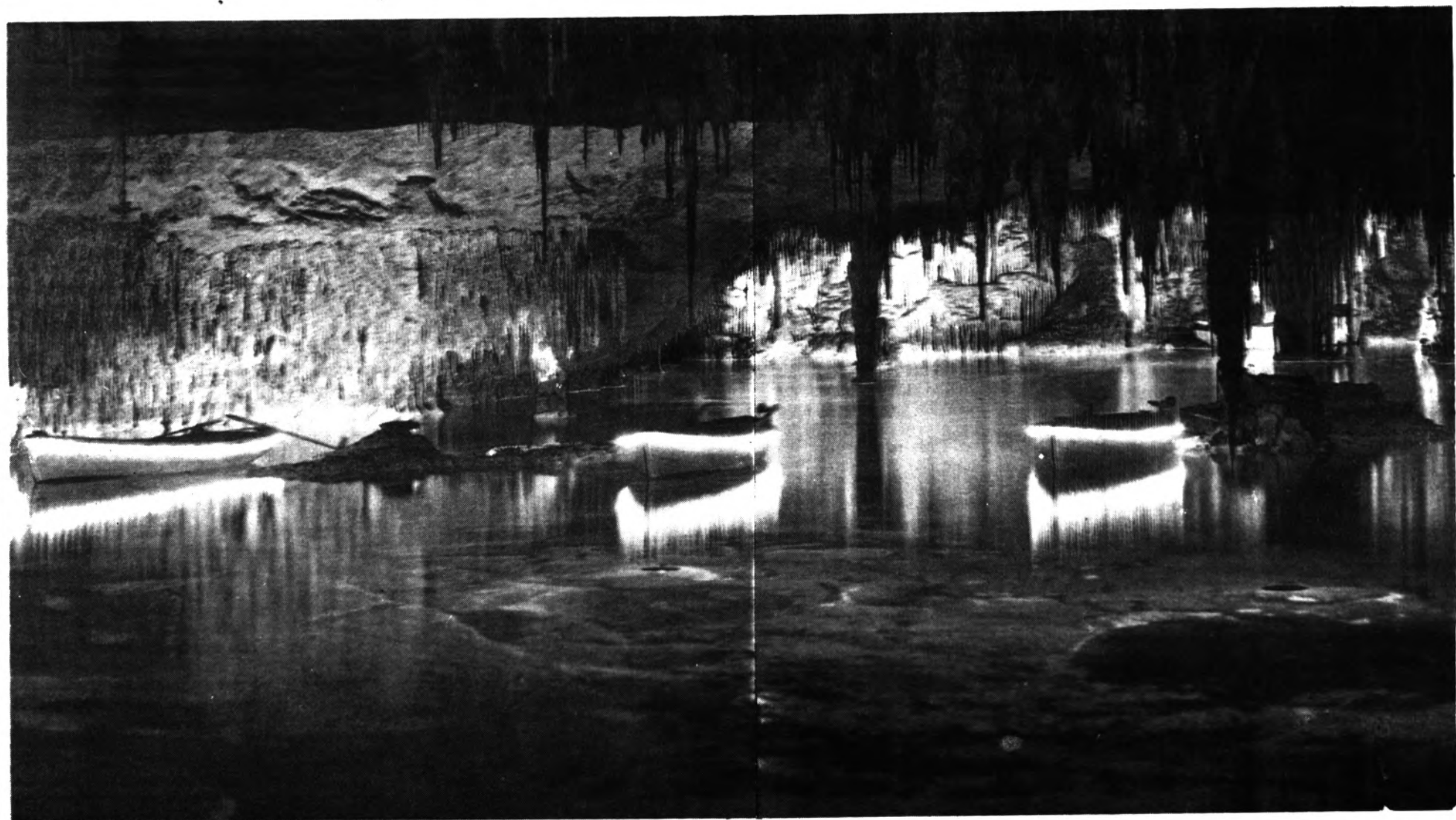
Dulzura, 5 - 1.º

P. Benito Riera, 4 (antes San Ramón) Teléf. 551120

PORTO CRISTO

Cuevas DEL DRACH

El más hermoso espectáculo del Mediterráneo



Pompas Fúnebres de Manacor S.A.

PASEO FERROCARRIL 14. TELF. 551884

JOVENT

ROBA DE PETITS

est. Avda. Salvador Juan, 69
Tel. 552683

La obra se representó el miércoles 14 en la sala Mozart de Palma

«Zomit» de Rafel Duran en la «V Mostra de Teatre»

Incluida en la «V Mostra de Teatre» el miércoles 14 se presentó en la Sala Mozart la obra de Rafel Duran «Zomit» que fue estrenada este pasado setiembre en el Teatre Municipal.

Escenificada por «Els Capsigranys», «Zomit» («La solidesa del fang dins un safareig d'aigua») es, según palabras de su propio autor «un viaje en la memoria que provoca un juego del presente y del pasado, aunque nunca sabremos donde co-

mienza lo uno y lo otro. La obra tiene algo de autobiográfica y en ella se explican una serie de vivencias de tipo personal».

Los miembros de «Els Capsigranys» que intervienen en la obra son Magdalena Amengual, Maria Josep Gallardo, Llorenç Gelabert, Jaume Gomila, Pep López, Joan Josep Martínez, Francesca Pocovi, Catalina Riera y Antonia Servera.

Roban una máquina tragaperras del Bar Viñas

El día 17, de madrugada, en el Bar Viñas de la carretera Palma-Manacor junto a la gasolinera del mismo nombre, se produjo un robo al llevarse sus autores una máquina de las llamadas tragaperras, valorada en unas 200.000 pesetas. Los amigos de lo ajeno ya ni tan siquiera se entretienen en forzar el cajoncillo de la recaudación: sin más problemas cogen y se llevan la máquina completa.

Detención triple de presuntos ladrones

Fueron detenidos en la calle Juan Aguiló, de madrugada, tres individuos que se corresponden con las iniciales J.R.G., J.Z.L. y

J.M.A., que fueron sorprendidos por funcionarios del Cuerpo Nacional de Policía de la Comisaria de Manacor con útiles para robo.

Los tres se habían desplazado desde Palma en un vehículo Opel Ascona que habían sustraído del interior de un aparcamiento. El vehículo fue abandonado posteriormente a unos cinco kilómetros de Villafraña al quedarse sin gasolina; los individuos, que llegaron andando hasta esta localidad, volvieron a sustraer otro vehículo, en esta ocasión un Seat 850 que finalmente les trasladó hasta Manacor donde inmediatamente fueron detenidos por la policía, pasando los dos últimos a disposición judicial y el primero, por ser menor de edad, bajo la custodia de sus padres.



Una calle con Cipres

Jamás nos habíamos fijado en ella, pero esta calle tras de cuya tapia aparece un alto ciprés, es tan de Manacor como Sa Bassa o Es Pou Fondo. No se trata de decir ahora «que como un dedo gigante nos señala una meta».

Nada de eso: solo una calle limpia y soleada que da a una de las más largas via de la ciudad, con un decorativo ciprés en el que jamás habíamos reparado. Solo eso y nada más.

¿Y usted, sabe por donde «cae» esta limpia calle con ciprés?

Foto A. Forteza

EL DIOS DE LOS VIVOS

Se mustiaron los crisantemos y se acabaron las velas, porque la muerte quizá sea otra cosa que lágrimas, recuerdos y un poco de folclore. Detrás de cada muerte está Dios, y Dios dijo que era la verdad y la ...VIDA».

La más alta grandeza y la dignidad mayor que posee el hombre está en su inteligencia y en la prerrogativa de su libertad, bienes máximos del alma, componente espiritual de su ser. Por el contrario, en el orden sensible, su infortunio mayor está en la limitación de su vida, en la pobreza de su tiempo. La dimensión de su duración terrena tiene el límite de la muerte, «el gran enigma de la vida humana». Frente a la muerte, el hombre, instintivamente, reacciona resistiéndose a desaparecer, y no acepta la perspectiva de su ruina total. Aun careciendo de la fe, el hombre natural aspira a la inmortalidad. Ningún otro ser es tan fiel a la afirmación y defensa de la propia existencia como el hombre. De hecho, todas las religiones proponen una respuesta al enigma del dolor y la muerte, que es como la suma de todos los dolores. ¿Qué es la muerte? De la respuesta que el hombre pueda tener y asumir dependerá el sentido que dé a su propia vida. Incluso podrá responderse a sí mismo, cuando se interrogue: «¿Qué es el hombre?»

No faltan quienes, ante la magnitud del enigma que no consiguen descifrar, optan por prescindir de afrontarlo y, despreocupados, se entregan a sacar del espacio de vida terrena, grande o pequeña de que disponen, todas las ventajas placenteras posibles. «Comamos y bebamos, que mañana moriremos» (Is 22, 13).

Pero otros, más sinceros, no rehuyen el misterio. Y pueden situarse frente a él de dos maneras. En primer lugar, como el que acepta la posibilidad de una vida ultraterrena, que viene a mitigar la idea pesimista y resignada ante el fatalismo inevitable de la muerte terrena, como si Dios, a través de la inmortalidad concedida al hombre, tratara de remendar un error de la creación, ofreciendo la compensación, para después del tiempo, de premios celestiales, proporcionales al cumplimiento de los mínimos morales de acá, a los que, hipotéticamente, reducirían toda religiosidad. No faltan sistemas de moralidad, y hasta deformaciones de lo que es el cristianismo, que se ofrecen como garantía anticipada de una felicidad futura, cuya esperanza actúa de tranquilizador de conciencias, preocupadas por defenderse de castigos y más penas. Hay una manera errónea de entender la intercesión y los sufragios por los difuntos, que desemboca en la práctica funeraria, sentimental y fatalista, poco más que consolatoria, como lo fueran los ritos fúnebres paganos. Evidentemente, se olvida en tales desviaciones que el cristiano no solamente es incorporado, por el bautismo, a la muerte de Cristo, sino configurado con él, además, para participar en el misterio glorioso de su resurrección. Aquella frase demasiado pesimista o de significación por lo menos inconclusa, en la que Quedo decía que «nacer es empezar a morir», debiera completarse diciendo que «morir, para un cristiano, es acabar de nacer a la verdadera vida, en el cielo».

Dios es Dios de vivos, no de muertos. Si nuestra esperanza en Cristo, dice san Pablo (1 Cor 15, 19) sólo fuera para esta vida, seríamos los más desgraciados de todos los hombres. Como santa Teresa de Lisieux, podemos decir que «cuando muramos, no vendrá a buscarnos la muerte sino Dios».

LAUS

CLINICA DENTAL

Dr. JUAN FRANCISCO DIEGO GOMILA
MEDICO-DENTISTA

*Les comunica la apertura
de su nueva clínica sita en
Plaza Ramón Llull, 12 - 1º - D.
(Plaça des Mercat)*

_____ * _____

HORARIO:

Lunes, de 9 a 1 y de 4 a 8
de Martes a Sábados, de 9 a 1

Tel: 55 43 85



MAJORICA®

Joyas y Perlas



CON NUESTROS MEJORES DESEOS DE FELICIDAD

Fábrica y exposición
Via Roma, 52

Tels. 55 02 00 - 55 09 00
MANACOR (Mallorca)

en, de, desde y sobre
BARCELONA



Bangkok

—III—

El del Buda de Esmeralda, el único entre los 400 templos budistas que hay en Bangkok que tuve tiempo de visitar, es uno de los más importantes de la gran ciudad y el que tiene más historia, tanto antigua como contemporánea. Es realmente impresionante.

Los templos budistas tailandeses no se pueden en modo algún comparar con las grandes catedrales europeas, tienen unas características distintas. No poseen la grandiosidad de una catedral porque están compuestos de varios edificios dedicados a diferentes funciones, formando un recinto, y no hay entre uno y otro la distancia necesaria para que se pueda dar con la fotografía una idea exacta de como son.

En las catedrales se comprende que para construir las han intervenido arquitectos geniales, escultores excelsos y toda una legión de albañiles y picapedreros.

En los templos budistas se vé la mano de los arquitectos, pero lo más notorio es la increíble y primorosa obra de fina artesanía.

En el mismo recinto amurallado en que está el Buda de Esmeralda, levanta su hermosa mole el antiguo palacio real en el cual el monarca Ananda Mahidol fué encontrado muerto de un tiro de pistola de calibre 45 entre las cejas, el día 9 de junio de 1946. Nunca se ha llegado a saber quien fué el ejecutor del joven rey, de veinte años de edad, que había accedido al trono en 1935 y pasado la Guerra Mundial en Suiza, en unión de sus familiares.

Su mentalidad y cultura occidental chocó con la aristocracia terrateniente y los bonzos budistas, que le consideraban corrompido por las ideas avanzadas de occidente.

La creencia más generalizada es que fueron los monjes budistas y los plutócratas, los inductores del asesinato.

El papel jugado por Thailandia durante la conflagración bélica fué, digamos, ambiguo, para no emplear palabras más precisas y contundentes.

Fuó invadida por los japoneses en Diciembre de 1941 y el partido nacionalista, cuyo jefe era Lual Pibul, hizo que su país declarara la guerra a los aliados uniéndose luego a Japón. Los nipones se quedaron con la producción del estaño y se convirtieron en únicos consumidores del arroz thailandés (Thailandia es un importantísima productora de ambas cosas). El rico arroz, principalmente, era vital para la alimentación del ejército japonés, y Thailandia recibió a cambio territorios fronterizos de Birmania, Malaca e Indochina francesa (hoy Vietnam) pasando de tener un territorio de 370.000 K2 a poseer 800.000 K2, es decir, a doblar largamente su extensión territorial.

Japón perdió la guerra con todas sus consecuencias, pero a Thailandia... ¿como la consideraban los vencedores?...

Para Inglaterra era un país enemigo que había colaborado con Japón.

Para Estados Unidos, debía ser tratado como un país aliado ya que había sido invadido.



Bangkok: antiguo Palacio Real, hoy residencia de visitantes ilustres. A la derecha, el famoso Buda de la esmeralda.

Para Francia era un invasor que se había anexionado territorios de Indochina, cedidos nada menos que por el gobierno de Vichy, cuyo presidente, el mariscal Petain, estaba encarcelado en la isla de Yeu, donde estuvo hasta morir en 1951, por el delito de traición.

Thailandia, en lugar de ceder lo que había arrebatado a Francia, presentó la cuestión ante el Consejo de Seguridad de la O.N.U., que lógicamente apoyo la reclamación francesa.

Al final, de todas las opiniones aliadas, prevaleció la de Estados Unidos, que no tenían razón, pero si la fuerza, la «pasta» (1) y los deseos de tener en la zona un colaborador fiable que aún le dura.

Thailandia se quedó con los 514.000 K2 que tiene actualmente y todos contentos.

Perdón por esta breve y quizá demasiado sintetizada disquisición histórica de cosas sobradamente conocidas, pero que creo necesaria para comprender el furioso nido de cobras en que se encontró metido el rey Ananda Mahidol cuando abandonó la segura y tranquila Confederación Helvética para regresar a su país. Naturalmente el nido era de cobras y no de víboras porque estamos en Thailandia.

Una guerra, más si se gana que si se pierde, genera toda clase de inmoralidades y alumbra todo tipo de odios y rivalidades. El joven, inexperto y occidentalista Ananda Mahidol no podía darse el lujo de indisponerse con nadie y se indispuso con los más peligrosos y menos pacientes.

Fue elegido para sucederle su hermano, el príncipe Phumibol, que permaneció algún tiempo en Suiza para terminar sus estudios, pero al tomar posesión de su cargo se guardó mucho de enfrentarse con la aristocracia. Todavía reina en el país en compañía de su esposa, la reina Sirikit, que era bellísima en su juventud. Hace ya muchos años tuve ocasión de verla desde muy cerca unos momentos, durante una visita que hizo a Barcelona. Se dice, en Thailandia, que es tan inteligente como hermosa. Phumibol, protegido por Estados Unidos, ha hecho lo que ha podido para transformar el país y la monarquía es por lo que pude ver y oír, querida y popular.

Naturalmente no me responsabilizo en absoluto, de la fiabilidad de mi pequeño «sondeo» particular.

El rey tiene la prerrogativa de cambiar la túnica del Buda de Esmeralda, que se varía según las estaciones del año. Se trata de una pequeña estatua y de esmeralda solo tiene el color, se trata de una pieza

de jade descubierta en 1464.

Creencias aparte, el valor intrínseco de la figura de Buda es insignificante si se compara con lo que debió costar el templo. Se puede decir que el contenido es incomparablemente superior al contenido.

El antiguo palacio real es actualmente la residencia de visitantes distinguidos. Nuestros reyes Don Juan Carlos y Doña Sofia, se hospedaron en él cuando visitaron Thailandia.

En el pabellon que hay en el jardín del palacio, donde se depositan las ofrendas, (llamarle casita de los espíritus me parece desmerecer el lugar) pienso que ira cada noche Amanda Mahidol, con su tiro en la frente bien visible para los demás visitantes nocturnos, que tienen que ser por fuerza numerosísimos.

Soy un perfecto ignorante en budismo y un inculto zoquete en espiritismo, pero como ya se sabe que no hay nada más atrevido que la ignorancia, no dejo de preguntarme: ¿Por donde andará el espíritu de Ananda Mahidol en sus horas libres? Si estaba en el palacio cuando pasó de la vida corpórea a la espiritual, lo más probable es que vague por los jardines las noches de luna llena.

Afortunadamente para los visitantes insignes que ahora se hospedan allí, las noches de Bangkok son calurosas, porque de lo contrario podrían llevarse algún susto.

Un conocido mío experto en estos temas, me asegura que los fantasmas no son otra cosa que espíritus cubiertos con una sábana para resguardarse del relente y que por ésto se ven tantos en los fríos castillos de Escocia.

Mi relente de Bangkok en cambio, no se nota nada.

Phumibol, el rey actual, que vive en un palacio invisible para los demás mortales, situado en el centro de un gran parque y presumiblemente muy protegido, seguro que no tendrá que pasar de una forma tan violenta como su desgraciado hermano, a la vida espiritual.

Por mi parte, ojalá tenga una larga y feliz vida corpórea.

JAUME MOYA

(1) Perdón por emplear una palabra tan vulgar y poco intelectual, pero a veces a uno le viene la vena ancestral de fabricante de fideos, que quíerese o no, lleva encima.

fotògraf

Estudi *Joan Segura*

Carrer Joan Segura, 3 55 06 08

MANACOR

JOVENT

ROBA DE PETITS

Avda. Salvador Juan, 69

Tel. 552683

COBAREMA

COOPERATIVA BARES Y RESTAURANTES MANACOR

Reyes Católicos, 11 07500 MANACOR (Mallorca)

Tel. (971) 555087

REHABILITACIÓ DE FAÇANES Recuperem ca nostra

RECOLZAM EL PLA
DE MILLORAMENT
DE FAÇANES
DE LA CONSELLERIA
DE CULTURA
DEL GOVERN BALEAR



Perquè Mallorca és la casa de tots, a "Sa Nostra" posam tots els mitjans per a que es puguin rehabilitar les façanes dels edificis de la nostra illa, en les millors condicions econòmiques, amb la intenció que així tots poguem gaudir d'uns pobles i unes ciutats molt més bonics i habitables. A "Sa Nostra" volem millorar la imatge de la nostra comunitat i recuperar per a tothom la bellesa del nostre paisatge urbà i per aconseguir-ho posam a a la seva disposició una línia especial de crèdits a un interès vertaderament excepcional.

Si vol canviar de casa sense canviar de domicili, sol·liciti informació a la seva oficina de "Sa Nostra". És en benefici de tots. Sol·licitau-ne el fullet informatiu.

Porque Mallorca es la casa de todos, en "Sa Nostra" ponemos todos los medios para que puedan rehabilitarse las fachadas de los edificios de nuestra isla en las mejores condiciones económicas, con la intención de que así, todos podamos disfrutar de unos pueblos y ciudades mucho más bonitos y habitables. En "Sa Nostra" queremos mejorar la imagen de nuestra comunidad y recuperar para todos la belleza de nuestro paisaje urbano y para conseguirlo ponemos a su disposición una línea especial de créditos a un interés verdaderamente excepcional.

Si quiere cambiar de casa sin cambiar de domicilio, solicite información en su oficina de "Sa Nostra". Va en beneficio de todos. Solicite folleto informativo.

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



ASOCIACION
PATRONAL
DE ALBAÑILERIA,
EDIFICACION Y
OBRAS PUBLICAS
DE BALEARES



ASOCIACION
EMPRESARIAL DE
PROMOTORES
CONSTRUCTORES
DE BALEARES

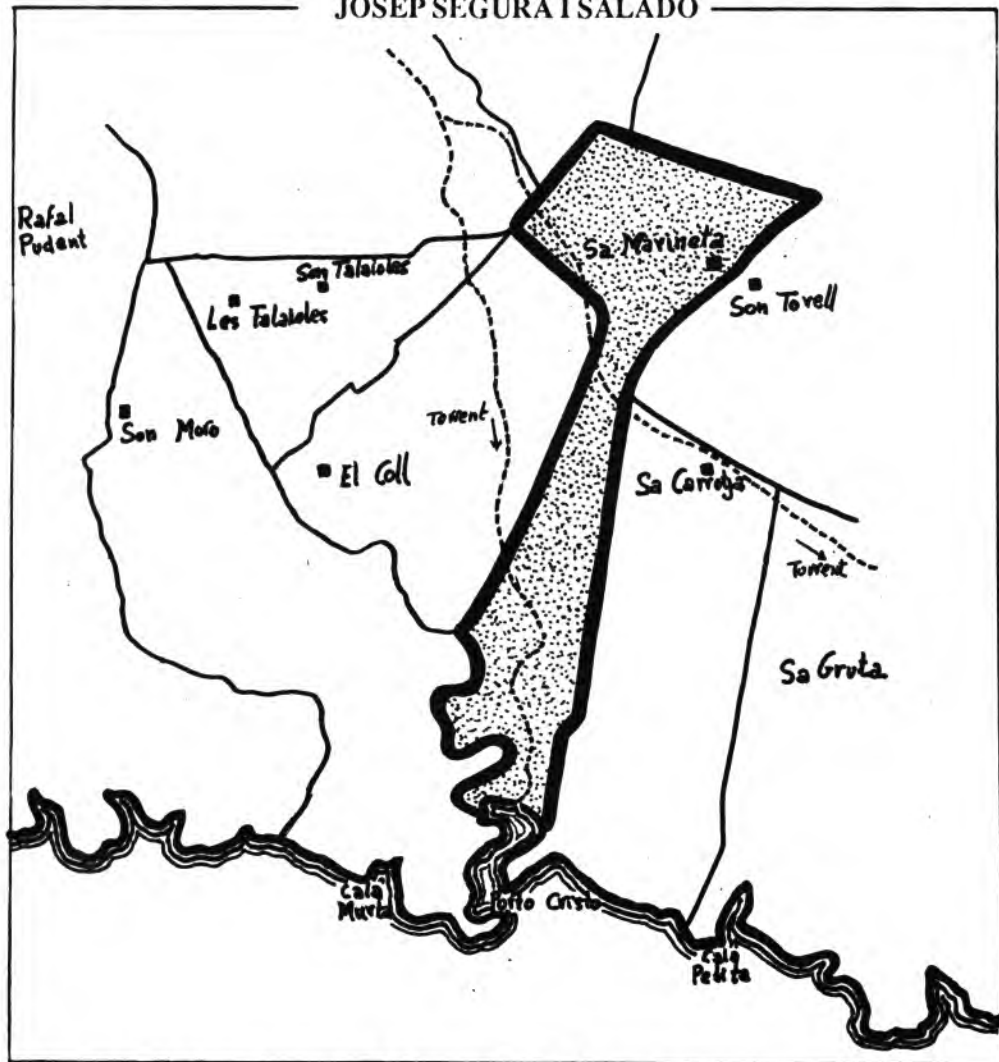
Mallorca és ca nostra; recuperem allò que és nostre



**CAIXA DE BALEARS
"SA NOSTRA"**

Els primers habitants de Porto Cristo

JOSEP SEGURA I SALADO



Fragment d'un plànol catastral del segle XIX. Dins traç més ample. Sa Marineta del Marqués de Reguer.

Apart dels que podríem anomenar «pobladors prehistòrics» del Port, és a dir, aquells que hi habitaven quan es deia «Cala Mil·lor», els pescadors, algun camperol, els talaiers, guardes i torrers —la llista dels quals la podeu veure al meu llibret «Defensa de la costa de Manacor»—, hem de dir que els primers moradors del Port poc abans de començar la urbanització que ara aconsegueix un segle, serien els Vadell (a) «Pelat» (1877).

Havent-se establert la possessió Sa Marineta el 1888, sembla que la primera vegada que es va fer un padró d'habitants va ésser l'any següent.

En cas d'ésser així hem de dir que s'ha perdut, però, per sort, hi ha una mena de «duplicat», puix comptam a l'Arxiu Municipal amb les fulles del padró electoral i com a «carrer» N° 95 apareix «Puerto Cristo. Colonia del Carmen».

Així, veim que des dels primers temps coexistiren amb dos topònims: «Porto Cristo» en reverència a la pietosa llegenda que suposa l'arribada del Sant Crist de Manacor per aquesta Cala i «Colonia del Carmen» per voluntat de l'urbanitzador, el Marqués del Reguer i Comte de San Simón, que s'amparà en la llei de colònies agrícoles.

Només quatre famílies apareixen empadronades: una de pescadors i tres de conraders.

Era la primera la forma-

da pels «catalineros» (procedents de Santa Catalina, Ciutat), Josep Bosc i Isabel Canyelles, nats el 20 de setembre del 1815 i el 10 de gener del 1830 respectivament; formaven un matrimoni acompanyat per un únic fill: Pere-Antoni, net a Santa Catalina el 20 de juliol del 1856. Vivien al seu llaud, el J.V. Maria. De «mal-nom» els deien Perlines.

Tots els camperols eren nats al terme de Manacor.

La primera família era el matrimoni Rafel Morey Font i Angela Maria Sureda, nats el 25 de juliol del 1832 i el 27 de juny del 1831. Pagaven 58 pessetes per contribució territorial.

Una altra, que pagava 81 pessetes pel mateix concepte, era la d'En Mateu Girard i Sitjar, nat el 18 d'abril del 1826, i Na Magdalena Fullana, que vegé la primera llum el 19 de març del 1830; la seva filla, Maria, era nada el 29 d'octubre del 1882.

Aquesta i l'anterior tenien llur domicili al carrer del «Puerto».

La quarta i darrera família, més nombrosa, habitava al carrer de «Bordils» i només pagava 8 pessetes de contribució.

Estava formada per N'Antoni Ferrer i Ordines i Na Sebastiana Nadal, tots dos de 55 anys d'edat. Els acompanyaven els seus fills, Jaume, de 24; Maria de 19; Sebastiana, de 17; Bartomeu, de 15; i Antoni de 13.

Pel·següent padró, el de l'any 1890, ja es nota cert resurgiment, puix si bé encara només figuren quatre famílies censades, la primera és la del duaner, la segona de persones benestants, sense professió, i només les dues darreres són de pagesos.

Va rotular l'empadronament com a carrer N° 110 de Manacor: «Colonia del Carmen. El Puerto de Santo Cristo».

El funcionari, Jesús Bernal, de 33 anys, era natural de B. de Puerco (Barrocopardo), província de Salamanca i només feia 18 mesos que era al Port acompanyat de la seva dona, Dolores González, de 26, natural de Dènia (Alacant) i dels seus fills Matilde, Elvira, José, Adela i Isabel, de 7, 5, 2, 1 any i mesos.

Dels llocs de naixença dels fills es dedueix la carrera administrativa i peripatètica del pare: Roses (Girona), Santander, Maó, i Dènia.

Els potentats locals eren el matrimoni Morey-Sureda, ja residents el 1888.

La tercera família era la de Pere-Joan Bonet Nadal, de 35 anys, la seva dona, Catalina Amer Miquel, de 28, i els seus fills Pere-Joan, de 10; Aina-Maria de 7; Catalina de 5; i Antoni.

La quarta i darrera era la ja coneguda dels Ferre-Nadal.

ALBUM MANACORI

(LAS FOTOS DE AYER)



Sábado 27 de Noviembre de 1971. Después de treinta y ocho años de docencia en Son Macià, se ha retirado el maestro nacional Pedro Garau Gelabert, y en el Ayuntamiento se le rinde un homenaje, coincidiendo con la celebración patronal de San José de Calasanz. Hubo misa en los Dominicos y acto cordial en el salón de sesiones de la Casa Consistorial, hablando Lorenzo Femenías, delegado entonces de cultura; el propio homenajeado y el alcalde Pedro Galmés, que hizo entrega de un pergamino al ejemplar maestro.

En la fotografía, un instante del lunch que fue ofrecido por el Ayuntamiento en homenaje a Don Pedro Garau, al que vemos junto a su esposa, el alcalde Galmés y el ex-párroco de Son Macià, mossèn Llorenç Bonnin.



Corría el 73. Erán «Amigos» y esta foto, —que fue tomada en Cala Varcas—, era una de las muchas que se hicieron para ilustrar, —mediante rigurosa selección—, la portada del disco «El león», cuya música era de Toni Parera Fons y la letra de «S'Pallatò» que no era otro que Toni Mus).

De izquierda a derecha vemos a Bernat Morey; de rodilla, a Juan Oliver; de pie, a Martí Gomila; de rodilla a Tomeu Matamalas y de pie, al final, a Carlos Gil.

«Amigos» aún llegarían a tocar 12 largos años. Toda una historia en la música ligera de nuestra isla.



Art de Mallorca
FELICES
NAVIDADES

Taller, Exposición y Venta (A 100 metros de Sa Bassa)

Tel: 55 07 96 CARRER D'ES CONVENT, 4



¿Puede existir la convivencia pacífica entre el capitalismo y el comunismo?

Por ser el capitalismo y el comunismo dos sistemas totalmente diferentes y antagónicos es muy difícil que pueda existir la convivencia pacífica, pero no es imposible y dada la evolución de los acontecimientos que en el ámbito internacional se están desarrollando en la actual sociedad cambiante, en la cual, nos corresponde vivir, es ineludible la convivencia pacífica, por muy diferentes que sean las ideologías entre ambos sistemas. Todos los que a nivel mundial amamos la PAZ y tenemos institución de andar por la vida, es de primordial relevancia y necesario de que nos mentalicemos de que una tercera guerra mundial no se puede producir, a no ser que haya entre los líderes responsables que se mantenga la PAZ mundial cabezas calenturientas que tengan las facultades mentales perturbadas, que no quieran comprender el cambio evolutivo que en la sociedad universal se está produciendo, el más sensacional de toda la historia de la humanidad. A nivel mundial hay fuerzas reaccionarias que quieren detener este proceso evolutivo, pero, no lo detendrán porque es como un río impetuoso, que por muchos obstáculos que le pongan, nunca pueden detener su curso. Esta falta de comprensión podría producir una guerra termonuclear, de consecuencias incalculables. Para evitar una hecatombe de tal magnitud lo más primordial, lo más sublime y acuciante, es que a nivel mundial todos los que amamos la PAZ, por encima de diferencias ideológicas, clases sociales, razas o color, creyentes y no creyentes, nos unamos para alcanzar el mismo objetivo: salvaguardar la PAZ en la Tierra.

Para salvaguardar esta PAZ en la que están tan necesitados todos los pueblos del Planeta, es sumamente necesario que no se pierda ninguna oportunidad que nos conduzca siempre hacia los caminos de la convivencia pacífica y de una vez para siempre digamos no a todos los armamentos bélicos existentes en todo el mundo, a todo lo que induce a la persona humana hacia la violencia, a toda opresión del hombre por el hombre, a la falta de libertades, guerras incluidas las no declaradas, toda índole de terrorismo inclusive desde estado, la droga causante de la extinción de millones de seres humanos, respeto mutuo de que las fronteras no sean violadas, cada cual en su conciencia, tendría que meditar profundamente, con diferentes son los caminos que nos conducen hacia la PAZ, o los que nos conducen hacia la violencia, si lo meditamos profundamente elegiremos el primero y desterraremos para siempre el segundo, los caminos que nos guían hacia la PAZ siempre son deliciosos y los que nos conducen hacia la violencia, siempre son repugnantes detestables y nunca son de solución. Si queremos

ser felices en la vida desterremos para siempre todo lo que es malevolencia, seamos abiertos, comprensivos y tolerantes hasta cierto punto con nuestros semejantes, sintamos el amor fraternal más profundo, hacia todos los seres humanos que sufren injusticias sociales de toda índole, hambre, incultura, marginación, falta de libertades, diferencias raciales y de color, desechemos el egoísmo ya que es la primordial causa de todos los males. Tendríamos que mentalizarnos que si todos nacemos iguales todos tenemos los mismos derechos a una vida digna, en la que la persona humana pueda satisfacer las necesidades más elementales de la vida. Si el que tiene más predisposición de inteligencia, para poder tener un nivel de vida más elevado y puede vivir mejor que el que no tiene tal predisposición tiene todo cuanto necesite para poder cubrir todas sus necesidades, no se preocupará del que tenga un nivel de vida más elevado. No nos dejemos seducir por el egoísmo, no seamos cautivos del capital, es el valor de la persona humana lo que siempre tiene que prevalecer y no la fuerza del capital, la fuerza del valor del que trabaja tendría que dejar de ser como una mercancía cualquiera. En vez de poner tanto hincapié en ese yo de los intereses creados, pensemos un poco más en el bien común social de toda esa gran sociedad universal, de la cual, venimos formar una gran familia. Cuando realicemos una labor importante, en vez de pensar en los beneficios que nos puede proporcionar, tendríamos que tener un corazón humano, noble y benévolo y poner dicha labor en beneficio del bien común de la humanidad, y así, daremos lugar a que transformemos la actual sociedad mundial, hacia una sociedad mejor en la que todos vivamos en plena concordia y felicidad como buenos hermanos no tenemos que tener ninguna duda que si desarrollamos esta exhaustiva y excelente labor, las futuras generaciones nos agradecerán este maravilloso y titánico esfuerzo encaminado en beneficio del bien común de toda la sociedad humana universal.

Manacor 12 Diciembre 1988
El secretario del PC. de Manacor.

JUAN ROSSELLO GALMES

SUSCRIBASE

A

PERLAS Y CUEVAS

DROGUERIA
MS



LES
DESEA
UNAS
FELICES
FIESTAS

C/Joan Lliteras, 61

Tel. 551210

Manacor

Decoración,
Pintura, Moqueta,
Revestimientos,
Estanterías,
Bricolage,
Ferretería, Jardín



Schwarzenegger en su último film «Danko: calor rojo».

PARA ESTA NAVIDAD

EL ULTIMO FILM DE ARNOLD SCHWARZENEGGER «DANKO: CALOR ROJO» EN EL GOYA

Variado doble programa es el que nos prepara el cine Goya para estas fiestas navideñas, el último film de Arnold Schwarzenegger «Danko: Calor Rojo» y una divertida producción cómica italiana «7 kilos en 7 días».

DANKO: CALOR ROJO

USA. 1987. Dirigida por Walter Hill, con Arnold Schwarzenegger y James Belushi. Color. 98 minutos.

Danko, un policía soviético recibe la orden de viajar a los Estados Unidos para detener a unos delincuentes de su país que están introduciendo droga en la Unión Soviética. Cuando llega a Chicago un detective de la brigada de narcotráfico le espera para iniciar una misión de captura conjunta. Los delincuentes soviéticos han buscado amparo entre los cabezas rapadas, una banda de delincuentes de color gobernados por un líder ciego y encarcelado y...

Schwarzenegger es uno de los platos fuertes del cine mundial hoy en día, gran parte de los éxitos de los últimos años se deben a su imponente presencia ante las cámaras, que le han convertido en el más serio rival de Stallone.

La comercialidad de esta cinta está garantizada, aún más cuando los productores ya están preparando una segunda parte de las aventuras de Danko, parecido fonéticamente a Rambo, que hará las delicias de sus fans.

EL DIRECTOR: Walter Hill es uno de los cineastas más brillantes en el terreno de la acción, a él se deben joyas tan evidentes como: «Forajidos de leyenda», «The warriors», «Limite 48 horas» o «Calles de fuego». También ha hecho incursiones en la comedia de forma desafortunada como fue el caso de «El gran despilfarrero».

7 KILOS EN 7 DIAS

Italia. 1987. Dirigida por Luca Verdone, con Renato Pozzetto y Carlo Verdone. Color.

Dos dietistas, unos auténticos caraduras, abren una clínica de adelgazamiento en la que pretenden poner a prueba sus limitados estudios. La clínica se convierte, naturalmente, en una locura, donde los más gordos hacen todo lo posible para bajar esos «Siete kilos en siete días». Durante el día la mayoría hace su dieta, pero por la noche la cosa cambia y la comida aparece hasta en los lugares más insospechados.

Los protagonistas de esta cinta, Renato Pozzetto y Carlo Verdone, son dos auténticas estrellas en su país. Una especie de pareja tipo Pajares-Esteso, que tiene su público incondicional.

Cine de humor, cine de evasión, que tiene su público y que también tiene derecho a ver el tipo de películas que más le interesa. «Siete kilos en siete días» pretende hacer pasar un rato divertido y nada más.

Cine Goya: Buenas películas para estos próximos meses

De excelente se puede considerar la temporada cinematográfica que nos viene ofreciendo semana a semana el Goya.

Títulos de prestigio y calidad como «Frenético» o «La sombra del testigo» combinan perfectamente con títulos de gran atractivo popular como «Rambo III», «Suelta el pelo», o «Por encima de la ley», lo que supone una programación rica y variada apta

para un amplio abanico de público.

La misma dinámica es la que seguirá predominando en estos próximos meses, así pues pronto podremos ver «Saigon», la muy exitosa «Jungla de cristal», «Big Bussines» (Ensalada de gemelas), «¿Quién engaña a Roger Rabbit?» que será uno de los platos fuertes de estas Navidades en España, «Big», «El gran azul», «Cortocircuito II», etc.



«La última tentación de Cristo»: un film polémico.

La polémica «La última tentación de Cristo» muy pronto en el Teatro Municipal

El polémico film de Martin Scorsese basado en una novela de Nikos Kazantzakis «La última tentación de Cristo» podrá ser vista en la primera quincena de enero, en el Teatro Municipal, tras las negociaciones mantenidas entre el director-gerente del teatro Juan Servera y la empresa multinacional

americana UIP distribuidora en Europa de la película.

De larga duración, (dos horas y media), la proyección del film motivó en la mayor parte de los países en que se ha estrenado protestas de grupos radicales religiosos al mostrarnos un Jesús en su doble faceta de Dios y de hombre.

A partir de enero

Mucho cine español para las funciones de los jueves en el Teatro Municipal

Las habituales funciones cinematográficas de los jueves en el Teatro Municipal volverán a reanudarse el 12 de enero tras el paréntesis motivado por la fiesta de Reyes Magos.

Mucho cine español, —obviamente de calidad—, es el que está previsto ofrecer en estos próximos meses, con títulos como «Viaje a ninguna parte», «Asignatura aprobada», «El Dora-

do», «El túnel», «La casa de Bernarda Alba», «Caso cerrado», «Esa cosa con plumas» y «Luna de lobos».

Otras películas ya confirmadas y que podremos ver entre enero y abril son «Muerte en el invierno», «El diablo sobre ruedas», «Máscara», «Vivir y morir en Los Angeles», «Noches de neon», «La insoportable levedad del ser» y «Primera plana».

«La señora» prosigue su buena carrera internacional

La película basada en la novela de Toni Mus «La señora» que dirigió hace casi dos años el catalán Jordi Cadena y protagonizó Silvia Tortosa, y que no ha podido ser vista en Manacor debido a las fuertes exigencias económicas de su distribuidora, Catalonia Films, acaba de obtener

tres premios en el Festival Internacional de Cinema de Expresión Ibérica de Arcos de Valdevez (Portugal) (mejor director, mejor actriz y mejor película según opinión del público).

Hay que decir, también, que la película ha sido presentada en el Festival de Boston.

CINE GOYA

DANKO: CALOR ROJO



COMPLEMENTO: 7 KILOS EN 7 DIAS



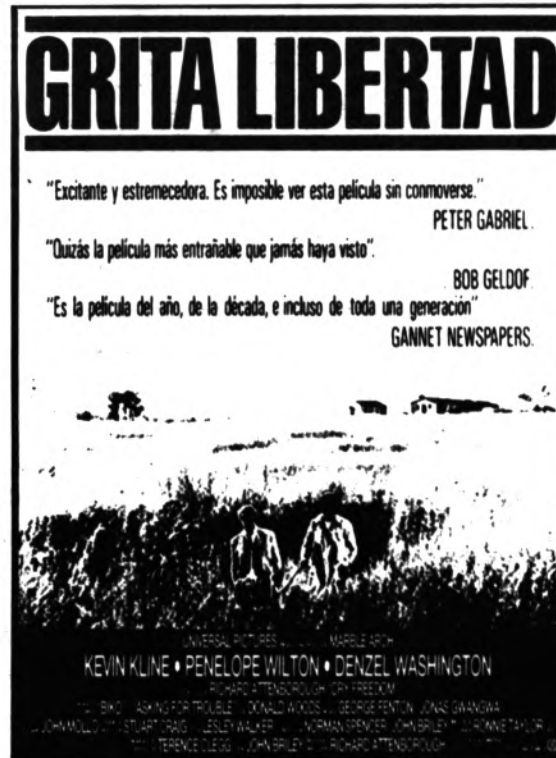
TEATRE MUNICIPAL DE MANACOR



DIUMENGE 25: 17'30 - 20 - 22'15
DILLUNS 26: 16 - 18'30 - 21
DIMARTS 27: 21'30 h.



DIMARTS 27
15'30 - 17'30 - 19'30 h.



DIJOUS 29: 21'30 h.
DIVENDRES 30: 21'30 h.



DIUMENGE 1: 17 - 19 - 21.
DILLUNS 2: 18 - 21 h.



DIMARTS 3: 21'30 h.



DIVENDRES 6: 17 - 20 h.
DISSABTE 7: 18 - 21 h.
DIUMENGE 8: 17 - 20 h.
DILLUNS 9: 21'30 h.

Teatro Municipal Avalancha cinematográfica para estas fiestas navideñas

Mucho cine para todos los gustos es el que nos ofrecerá el Teatro Municipal en estas dos próximas semanas navideñas: uno de los éxitos mas importantes de la pasada temporada: «Atracción fatal»; una superproducción británica que denuncia el «aparteit» en Sudáfrica: «Grita libertad»; una producción de Steven Spielberg de dibujos animados: «Fievel y el nuevo mundo»; una enternecedora película para toda la familia «Bigfoot y los Henderson» y una muy entretenida comedia del nuevo cine español: «La vida alegre».

ATRACCION FATAL
U.S.A. Paramount, 1987.- Director: ADRIAN LYNE.- Intérpretes: Michael Douglas, Glenn Close. Música: Maurice Jarre. Color. Pantalla normal. 120 minutos.

Sam Gallagher, un abogado de éxito felizmente casado y padre de una hermo-

sa niña, tiene una aventura coyuntural con Alex, una atractiva editora. Para él lo sucedido no ha sido mas que una esporádica «cana al aire», aprovechando un fin de semana solitario. Sin embargo, para Alex ha sido el posible comienzo de una nueva vida, por lo que al darse cuenta de la actitud de su efímero amante comenzará a acosarle enfermizamente en una especie de persecución no exenta de situaciones de violencia e incluso terror.

La película es un buen producto que conjunta melodrama y suspense de manera inteligente y efectiva. Quizás el manto de puritanismo que se abate sobre la sociedad occidental, debidamente anderezado por extraños virus, y discursos republicanos, puedan explicar el éxito de un film moralista y maniqueo que parece reforzar y aplaudir los vientos que soplan dominantes. La realización de Lyne, cineasta de estética brillante es, repetimos notable.



«Atracción fatal»: uno de los films más esperados de la temporada.

FIEVEL Y EL NUEVO MUNDO.- U.S.A. 1986.- Director: DON BLUTH.- Intérpretes: Dibujos animados. Música: James Horner.- Color. Pantalla normal.- 80 minutos.

Una familia de roedores decide dejar su tierra natal con el fin de labrarse una nueva vida en los Estados Unidos, dentro del espectacular movimiento de emigración que tuvo lugar a principios de siglo. En el transcurso de la travesía por el Atlántico, Fievel, el benjamín del clan, se cae al

mar encontrando milagrosamente refugio en una botella, llegando dentro de ella hasta la costa neoyorkina. Una vez en la gran ciudad, solo y sin recursos, se apresta a buscar a su familia sorteando todo tipo de peligros que le salen al paso.

Es «Fievel» la primera producción de Steven Spielberg dentro del mundo de la animación, género por el que siempre ha declarado sentir una singular fascinación. Para la aventura se alió con Don Bluth, antiguo colaborador de Disney, con-

siguiendo juntos un film en el más puro clasicismo del género que rememora los días gloriosos de Disney y los grandes animadores de la

MGM y la Warner. BUENA realización de dibujos animados, que hará las delicias de pequeños y mayores.



«Fievel y el nuevo mundo»: un encantador film de dibujos animados para toda la familia.

GRITA LIBERTAD
USA. 1987. Dirigida por Richard Attenborough, con Kevin Kline. Color. Pantalla normal. 157 minutos.

Steve Biko, líder de color del movimiento surafricano «Conciencia Negra», es el abanderado en contra de los sistemas de integración puestas en práctica por la mayoría blanca del país, que denigran a los primeros y legítimos dueños de la tierra. Uno de los amigos de Biko es el periodista blanco Donald Woods, director del periódico liberal «Daily Dispatch». A la muerte del líder racial, eliminado por la policía Woods se verá obligado a huir del país con su mujer y sus cinco hijos, en la búsqueda de una libertad que le permita denunciar la barbarie que impone el gobierno de su nación.

«Grita libertad» es la película-denuncia estelar de la temporada, lo que se

logra gracias al tratamiento cinematográfico de superproducción y a la palpitante y continua actualidad que supone el sangrante problema del «apartheid» en Sudafrica. Richard Attenborough, director que conoce ya sobradamente las mieles del éxito gracias a la premiadísima «Gandhi», se ha servido de dos libros autobiográficos del periodista Donald Woods para contarlos una historia fuerte, dramática e intensa que agarra desde el primer momento al espectador por lo que tiene de verídica y de bien contada, en su inteligente mezcla de documental de denuncia y recreación dramática con buenas dosis de suspense. Por otra parte, la historia de la amistad entre los protagonistas le concede la hermosura y optimismo necesario que, como el propio Attenborough reconoce, necesitaba dar como esperanzado mensaje final.



«Grita libertad»: Sudafrica y el apartheid como fondo.

BIGFOOT Y LOS HENDERSON

U.S.A.- 1987.- Director: WILLIAM DEAR.- Intérpretes: John Lithgow, Melinda Dillon.- Pantalla normal.- 96 minutos.

Durante siglos, los hombres de ciencia intentaron encontrar el «Yeti» nepalí, o al «Bigfoot», versión indioamericana del mito. Muchos cazadores le persiguieron, incluso algunos han jurado que le vieron sin poder probarlo hasta que... los Henderson se toparon, literalmente, con él. A la vuelta de un viaje de camping

por las montañas comenzarán la gran aventura junto a «Piesgrandes».

De nuevo otra película de la factoría Spielberg. Como en la mítica «E.T.», otra vez un extraño humanoide, lleno de ternura y carente de maldad, viene a enseñar a los hombres a ser mejores. Todo en clave de cuento fantástico y a ritmo de film de aventuras; otro producto claro y concreto para el disfrute distendido de pequeños y mayores.

BUENA realización, que supone el bautismo como director de William Dear.



«Bigfoot y los Henderson»: cine navideño al cien por cien.

LA VIDA ALEGRE.- Española.- 1987. Director: FERNANDO COLOMO.- Intérpretes: Verónica Forqué, Antonio Resines, Miguel Ángel Rellán, Ana Obregón. Color. Pantalla normal.- 95 minutos.

Ana, dermatóloga especializada en enfermedades venéreas, está casada con Antonio, un alto funcionario del Ministerio de Sanidad y amiguísimo de toda la vida del ministro. Ella, ante el espanto de su marido decide montar un centro especializado en el que tratar a prostitutas, «chaperos» y todo tipo de tribus urbanas con sexualidad de alto riesgo. Al mismo tiempo, Antonio, que anhela con vehemencia una Dirección General, contrata como secretaria a la amante del minis-

tro con el fin de servirle de tapadera, aunque las cosas acabarán complicándose.

Típica comedia de enredo que, con un humor sutil y muy bien estudiado, pone en solfa a la alta burguesía madrileña. Los personajes, perfectamente verosímiles a pesar de lo esperpéntico de la trama, están correctamente encarnados por el grupo de actores, aunque mencionaremos, de manera especial, a la siempre excelente Verónica Forqué y a una divertida y simpática Massiel en su papel de prostituta callejera.

BUENA realización cómica, que demuestra que el cine español puede afrontar perfectamente este género sin caer en la consabida «españolada» o, por la otra punta, en la «chorrada» pretendidamente sofisticada.



«La vida alegre»: la nueva comedia urbana española.



AUSTIN ROVER



GARAJE REUS
GUILLERMO FEBRER REUS

Pl. San Jaime, 12
Teléfono (971) 550494

07500 - MANACOR

ROVER 200

SPECIFICACIONES

	2300	2300E EFI	2300 VITESSE EFI
Capacidad c.c.	1598	1598	1598
Nº de cilindros	4	4	4
Alimentación	Carburación	Inyección	Inyección
Potencia CV/k.p.m.	83/5.600	102/6.000	102/6.000
Par máximo Nm/rpm	128,9/3.500	135/3.500	135/3.500
Transmisión manual	5 V.	5 V.	5 V. Relac. cerrada
Neumáticos	165 SR 13	165 SR 13	175/65 HR 14
Frenos delanteros (servoasistidos)	Disco	Discos ventil.	Discos ventilados
Frenos traseros (servoasistidos)	Tambor	Tambor	Tambor
Velocidad máxima Km/h.	164	174	180
Aceleración 0-100 Km/h. seg.	10,5	9,7	9,5
Consumos: 90 Km/h (l.)	5,0	5,2	5,2
120 Km/h (l.)	6,7	6,8	6,8
Ciudad (l.)	8,8	8,1	8,1
DIMENSIONES EXTERIORES			
Largo mm.	4.160	4.160	4.160
Ancho mm.	1.635	1.635	1.635
Alto mm.	1.384	1.384	1.384
Distancia entre ejes mm.	2.450	2.450	2.450
Diámetro de giro mm.	950	950	950
DIMENSIONES INTERIORES			
Espacio entre piernas:			
Delante mm.	1.031	1.031	1.031
Detrás mm.	856	856	856
Espacio cabeza:			
Delante mm.	963	963	963
Detrás mm.	942	942	942
Espacio hombros:			
Delante mm.	1.330	1.330	1.330
Detrás mm.	1.330	1.330	1.330
Volumen maletero (litros)	431	431	431
Depósito de combustible (litros)	46	46	46
PESOS			
En vacío Kg.	945	945	945
Peso máximo Kg.	1.400	1.400	1.400
Peso máximo remolque Kg.	700	700	700
Peso máximo s/techo Kg.	50	50	50

	2300	2300E EFI	2300 VITESSE EFI
EQUIPO ELECTRICIO			
Luces traseras antiniebla.	■	■	■
Limpiaaparabrisas de 3 velocidades.	■	■	■
Faros delanteros homococales y halógenos.	■	■	■
Elevavinas eléctricos delanteros y traseros.	■	■	■
Luz de marcha atrás.	■	■	■
Zumbido de aviso cuando se olvida apagar las luces.	■	■	■
Luneta térmica trasera.	■	■	■
Luz en el maletero y guantera.	■	■	■
Desconexión retardada luz interior.	■	■	■
Luz de cortesía en puertas delanteras y traseras.	■	■	■
Encendedor eléctrico iluminado.	■	■	■
Reloj digital.	■	■	■
Iluminación interruptores y controles calefacción.	■	■	■
Nueve lámparas testigo (presión de aceite, nivel líquido de frenos, estrangulador, maletero abierto, indicadores: luz larga, encendido, freno de mano echado, desgaste pastilla de frenos, señal de emergencia).	■	■	■
Ventilador de cuatro velocidades para calefacción.	■	■	■
INTERIOR			
Tapizado de terciopelo.	■	■	■
Aire acondicionado.	○	○	○
Porta-objetos en respaldos asientos delanteros.	■	■	■
Moldura de madera en puertas.	■	■	■
Console central con depósito cassettes.	■	■	■
Volante de cuero.	■	■	■
Apertura interior maletero y tapa depósito.	■	■	■
Asientos deportivos.	■	■	■
Pre-instalación de radio con 4 altavoces.	■	■	■
Dos altavoces pequeños (Tweeters) en puertas.	■	■	■
Asiento trasero con trampilla abatible.	■	■	■
Cierre centralizado puertas y maletero.	■	■	■
Volante regulable en altura.	■	■	■
Caja portamonedas.	■	■	■
Reposabrazos central trasero.	■	■	■
Tacómetro.	■	■	■
Reostato iluminación luz de cuadro.	■	■	■
EXTERIOR			
Espejos exteriores con regulación eléctrica y térmica (2).	■	■	■
Cristales tintados.	■	■	■
Spoilers delantero y trasero.	■	■	■
Techo corredizo y elevable de cristal.	■	■	■
Llantas de aleación ligera.	■	■	■
Tapacubos embellecedores.	■	■	■
Pintura metalizada.	○	○	○
Carcera de 4 puertas.	■	■	■
parabrisas laminado.	■	■	■
Parachoques y molduras laterales mismo color carrocería.	■	■	■
Espejos exteriores mismo color carrocería.	■	■	■

■ STANDARD — NO DISPONIBLE ○ OPCIONAL

BONES FESTES



Miquel Llabrés

A quaranta anys de la primera exposició

El passat 18 de setembre s'acompliren quaranta anys de la primera exposició de Miquel Llabrés, a la Caixa, de Manacor. Era la primera exposició i èxit d'un allotell de divuit anys, que havia nascut el gener de l'any 1930, un poc any sant de Mallorca. Es una idea pròpia que si Miquel Llabrés no hagués caigut quan era nin, imposant-se una operació d'hostiomelitis i una llarga convalescència, no s'hauria dedicat a la pintura sinó a la jardineria, passió més forta encara per a ell que la pintura. Però la perllongada malaltia el féu un nin de llapis de colors i papers, com una providencial pluja de poble i les pa-

raules d'un amic el posaren en contacte amb els pinzells, les pintures, les teles. Primera exposició i primer premi al VIIè Saló de Otoño, de Palma, esdevenen el mateix any. Després exposa a alguns pobles de l'illa i el 1949 es matricula, com alumne lliure, a l'Escola de Sant Jordi, de Barcelona i, a la vegada assisteix a l'Acadèmica Muxart. Aprèn dibuix i tècniques de pintura però sols resideix a Barcelona el primer trimestre del curs. Quan Miquel Llabrés feia la seva pintura descobrí la pintura de Ramon Nadal i llavors, es pot dir, que per una part assimila la influència nadaliana i per l'altra és fidel al

jo personal. Al IXè Saló de Otoño obté un altre premi i que juntament amb l'anterior integren les credencials per presentar, el gener del 1950, la primera exposició ciutadana a Belles Arts. L'obra Pluja aconsegueix la primera medalla al Xè Saló de Otoño. Si fins ara havia pintat a Mallorca, el 1953 pinta a Madrid, que ha de significar una ruptura amb el nadalisme i el color verd. El primer viatge a París, l'any 1955, l'encativava de tal manera que els seus grisos prest esdevindran els colors de la paleta de Miquel Llabrés. Es l'any de l'exposició a Barcelona i un altre premi al XIVè Saló de Otoño. El 1956 sojorna per territoris castellans i el 1957 exposa dues vegades a Ciutat i una a Santanyí, amb la innovació de l'Hora daurada, com a final d'una etapa que es clou el 1958.

Un nou viatge a París i a Bordeus, nous contactes amb els grisos, que es manifesten a l'exposició de Felanitx i de Bordeus, el 1959. De bell nou París i intensificació-contemplació-incorporació dels grisos dominants. Es l'any del premi a Petra i al XVIIIè Saló de Otoño. El 1960 torna a París i a Bordeus, on presenta la segona exposició. Un tema de París es farà amb la primera Medalla d'Honor, al XXè Saló de Otoño. 1963 i retorn a París i a Bordeus, grisos, però redescobrirà els espais castellans de Burgos i Frías, ocres, alternàncies a les seves teles fins a la imposició del darrer color. La Medalla d'Argent, del XXIIè Saló de Otoño serà el

guardó per a un tema castellà. El 1964 el premia el Sindicat d'Hosteleria i exposa a Felanitx i Lluçmajor i és puntual a la cita amb Ciutat. Per a l'any 1965 una nova fita-Madrid-Saló i amb grans teles franceses i castellanes i arrodonarà

l'any amb l'exposició a Ciutat. 1966 i novella medalla al XXXVIIè Saló de Otoño, de Madrid i el 1967 passa fronteres nacionals amb la mostra a Don Quixote Art Gallery, de Londres. Si abans havia pintat a Toledo i a Burgos, ara pinta a Avila i exposa, per segona vegada, a Cano. El 1968, al VIIè Certamen Internacional de Pollença, és distingit amb el premi Pollença i Medalla d'Honor. Miquel Llabrés mai no oblida París, on hi torna el 1969. Exposició a Felanitx i segona Medalla d'Honor al XXXVIIIè Saló de Otoño i exposició al Casal Balaguer, de Palma.

Algú es recorda que fa anys que no exposa a Manacor i vet ací que l'Ajuntament el convida el 1970 i també exposa a Lluçmajor. Són els inicis de l'experiència amb els blancs i un tema blanc-eivissenc-nova temàtica-es guardonat amb la Medalla d'Honor del XIè Saló de Primavera, de l'Ate-neu, de Maó, el 1972. Tres exposicions coronen el 1973: Felanitx, Sala Nonell, de Barcelona, i Cano, de Madrid. Els temes s'han enriquit amb paisatges de Girona, Eivissa, Menorca i les figueres mallorquines, amb predomini dels blancs. Es l'any de l'especial «Perlas y Cuevas». 1974, exposicions

a Manacor i Felanitx i 1975, exposicions a Madrid i a Manacor. L'any 1971 és inaugurada la Galeria Bearn, la nineta dels ulls de Miquel Llabrés, amb una exposició antològica d'Antoni Gelabert i a Bearn, l'any següent, hi exposa Miquel Llabrés i seria la darrera exposició individual i fou una exposició evolucion-revolució. El 1980 el pintor acomplí mig segle d'existència i coincideix amb el nomenament d'acadèmic de Sant Sebastià. Aleshores una greu malaltia li minva-va les possibilitats artístiques però no la voluntat de pintar i participà a la Biennial de Mèxic el 1982 i el 27 de març del 1983 esdevingué la seva mort. Les seves despulles reposen a Sòller.

Després de la mort s'han montat exposicions —homenatge a Ses Fragues (Cala Bona), 1983, Santanyí, 1984, antològica a sa Llonja, i edició d'un llibre amb text meu, i a Manacor, 1966. El Círculo de Belles Arts li concedí la primera Medalla d'Or, 1984. Esper que un dia sortirà la meua biografia de Miquel Llabrés.

MIQUEL PONS
Cala Figuera de Santanyí.
Tardor-88.



TEATRE MUNICIPAL DE MANACOR

.....
Cor de cambra
"ARS ANTIQUA"

Renaixement francès

.....
Quintet vocal
"LLEVANT"
Renaixement italià

.....
Divendres 23 de Desembre a les 21'30
AJUNTAMENT DE MANACOR
DEPARTAMENT DE CULTURA

PINTURAS LLULL

VENTA Y APLICACION
AL SERVICIO DE MANACOR
Y SU COMARCA.



**muy felices
fiestas**



VALENTINE
LINEA DECORACION

1350 COLORES
A ELEGIR

PINTURA INDUSTRIAL Y DECORATIVA
REVESTIMIENTOS INTERIORES Y DE FACHADAS
SEÑALIZACIONES VIALES URBANAS

C/ Juan Llitas, 52 - Tel. 554805

FESTES

Festes

FESTES

FESTES

FESTES Festes

ANA

Festes

Festes

FESTES Festes

Festes

FESTES Festes

Festes

Festes

MANACOR

Casi siete millones de pesetas conseguidas

Los autores mas buscados: Damián Jaume, John Ulbritch, Roca Fuster, Pau Fornés y Riera Ferrari.

Ascensión meteórica en la cotización de la obra de Joan Duran.

El 17 de Diciembre en la sala de Exposiciones de la Banca March se realizó la subasta de obras de arte a beneficio de APROSCOM. La subasta empezó a las cinco de la tarde y, tras seis horas de pujas, se consiguieron casi siete millones de pesetas para la construcción de un taller para APROSCOM, la asociación de minusválidos de Manacor y comarca. La sala estaba llena, el público acudió a presenciar y a adquirir obras de los pintores más importantes de la isla. En efecto, muchos fueron los artistas que, desinteresadamente, donaron importantes obras para que pudiese efectuarse la subasta. Junto a la estrella de la tarde, un Damià Jaume que fue adquirido por 340.000,- pesetas, se subastaron obras de John Ulbritch, una de las cuales alcanzó la cifra de 280.000,- un Roca Fuster que se cotizó en 260.000,- un Riera Ferrari que alcanzó las 190.000,- y numerosas obras de excepcional calidad.

Entre los autores manacorines cabe reseñar a un Juan Durán que fue la sorpresa de la tarde (131.000), Miguel Brunet, Catalina Ginard, Jesús Ballester, Llorenç Femenías, Andrés Llodrá, Magdalena Mascaró, Catalina Galmés, Llorenç Ginard, Carmen Fuster, etc.

La jornada fue presentada por Ramón Sánchez Cuenca, coordinador de actividades artísticas del Excmo. Ayuntamiento de Palma, responsable de la actividad del Palau Sollerich y asesor de la Fundación Bartolomé March.

El subastador fue Josep Cabrer.

C.P.D.



LAS PUJAS

Ahí están los nombres de los autores cuya obra fue subastada el pasado sábado y las cantidades de adjudicación de cada uno de los lotes. Cuando a continuación de la cantidad alcanzada en la subasta le sigue otra cantidad entre paréntesis, esta última corresponde al precio de salida estipulado con los respectivos autores. En caso de no aparecer esta segunda cifra se entiende que la obra salía a cero pesetas.

Catalina Ginard	55.000
(40.000).	
Pep Cañellas	70.000
(60.000).	
Biel Esteva	37.000
(25.000).	
María Ballester	18.000
(10.000).	
John Ulbritch	56.000
(25.000).	

Xavier García	39.000
(25.000).	
J. Sánchez Reynés	18.000
Ginard Nadal	120.000
(50.000).	
Jaume Mayol	55.000
Roselló	40.000 (27.000).
Ramón Nadal	100.000
(50.000).	
Antoni Rovira	75.000
(30.000).	
A.P. Rodrigo (H. Pictórica)	28.000
Francisca Muntaner	22.000 (8.000).
Pedro Homar	16.000
A. Borja	55.000 (20.000).
Sampol	12.000
Norat Puerto	16.000
Bru	20.000
Joan Duran	131.000
(30.000).	
Bernat Perotí	12.000
M. Forteza	23.000
(15.000).	
Tomeu Ventayol	14.000
(10.000).	
Juli Balaguer	24.000
Mateu Forteza	12.000
Pou Martí	14.000
Longino	37.000
Ferrer i Andreu	65.000
(50.000).	
Vicky Fisk	8.000
Pep Cañellas	12.000
(10.000).	
Vidres Gordiola	34.000
Tolo Seguí	20.000
Jofre	7.000
Llorenç Burgos	60.000
(40.000).	
J. Riera Ferrari	45.000

(20.000).	
Navarro Galcerán	30.000
(5.000).	
Miguel Moll Moll	30.000
J.M. Guerrero	75.000
(55.000).	
Encarna López	3.000
G. Gaspar	4.000
Garau Coll	20.000
A.P. Rodrigo (H. Pictórica)	56.000
Riera Nadal	100.000
(100.000).	
Andreu Maymó	16.000
Jesús Ballester	18.000
(10.000).	
Ellis Jacobson	70.000
(24.000).	
J. Ferrer	24.000
Tòfol Sastre	37.000
(24.000).	
Sarasate	22.000
Miquel Llodrá	22.000
Menéndez Rojas	130.000
(70.000).	
A. Socías	14.000
Mateu Forteza	8.000
Llorenç Femenías	50.000
(20.000).	
Pep Forteza	30.000
(10.000).	
Rafel Amengual	30.000
(10.000).	
Steve Afif	32.000
Coves	40.000 (12.000).
Andreu Llodrá	14.000
Val Tormey	26.000
Gaspar Riera	30.000
Francisco Alzamora	12.000
Felipe Blanes	18.000
Gil	38.000
X. Puigmartí	40.000
Jaume Ramis	20.000
(5.000).	
Bruno Zupan	24.000
(10.000).	

Ximco	6.000
María Prats	24.000
(10.000).	
Vidres Gordiola	38.000
Manuel Alfaro	16.000
Pau Fornés	260.000
(100.000).	
J. Riera Ferrari	190.000
(40.000).	
H. Driessen	7.000
J. Company	10.000
Vicky Fisk	8.000
Philippo	40.000 (20.000).
Rivera Bagur	30.000
Martí Royo	10.000
Ramón Canet	110.000
(65.000).	
Rafel Caldés	28.000
(3.000).	
Joan Bennassar	27.000
(25.000).	
Miquel Brunet	71.000
(15.000).	
Angel Baquero	41.000
(30.000).	
J.M. Labra	35.000
(15.000).	
Longino	26.000
A. Socías	16.000
V.P. Rodrigo (H. Pictór).	
Joan Insa	26.000
Tolo Seguí	20.000
Siquier	14.000
Antoni Manzanares	45.000 (5.000).
Menéndez Rojas	24.000
Gerard Matas	45.000
(2.000).	
Magdalena Mascaró	18.000
Lacomba	10.000
Mateu Forteza	8.000
Sebastià Massanet	36.000 (16.000).
Nils Burwitz	21.000
J. Riera Ferrari	29.000
Enrique Molina	23.000
(15.000).	
Rich Miller	150.000
(85.000).	
Catalina Galmés	28.000
(20.000).	
Daniel Keyner	18.000
Julián Manzanares	36.000 (20.000).
Antoni Llabrés	24.000
(20.000).	
Marquet Pascual	85.000
(10.000).	
M. Pilar Alferez	16.000
(10.000).	
Rafel Amengual	55.000
(55.000).	
Guillem Llabrés	17.000
Rafa Forteza	25.000
A. Pascual Galmés	12.000 (10.000).
Salvador Serra	18.000
Mateu Forteza	16.000
Guillem Nadal	140.000
(100.000).	
Juli Ramis	28.000
(28.000).	

Pombo	26.000 (5.000).
Moreyra	4.000
Pedro mesquida	8.000
Iraola	24.000 (20.000).
Toni Riera	16.000
Antoni Cardona	14.000
Remigia Caubet	32.000
(8.000).	
Pep Coll	33.000 (15.000).
Coves Vidal	14.000
(6.000).	
Ruibal	36.000 (10.000).
Trujillo	22.000
Lluís Fuster	8.000
Rosemary Marchete	36.000 (10.000).
Daniel Merino	8.000
Isabel Servera	12.000
Mateu Forteza	12.000
Llorenç Ginard	36.000
(30.000).	
Lopez Soldado	30.000
(30.000).	
C. Pujol	30.000 (20.000).
Jordi Poquet	28.000
Gabriel Noguera	82.000
(20.000).	
John Ulbritch	280.000
(20.000).	
Eduard Vich	16.000
Coll Bardolet	55.000
(20.000).	
Antoni Ferrer	2.000
Víctor Andreu	14.000
Borja de Pedro	28.000
Miquel Mestre	45.000
(5.000).	
Jaume Muntaner	30.000
Francesc Sansó	23.000
(5.000).	
J.M. Ramírez	90.000
(55.000).	
Roca Fuster	230.000
(90.000).	
Viladecans	12.000
Pere Ignasi	20.000
(10.000).	
Jim Bird	85.000 (50.000).
Castaldo	37.000 (29.000).
Ellis Jacobson	75.000
(40.000).	
Pere F. Pujol	95.000
(75.000).	
Ramón Sampol	14.000
Miquel Barceló	140.000
(90.000).	
Damià Jaume	340.000
(150.000).	
Regina	21.000
Miquel Magraner	10.000
Ernest Wilaret	85.000
(65.000).	
Nills Burwitz	14.000
Riera Alcover	12.000
Nicolàs Forteza	34.000
Matilde Blanch	40.000
(16.000).	
Dolores Corbella	10.000
Jesús Palma	18.000
Tiraneta	24.000
Ivan Vich	27.000
Carme Fuster	7.000
Catalina Ginard	65.000

Navidad

Ayúdanos a ayudar.



CARITAS DIOCESANA



PARA SUSCRIBIRSE
O SOLICITAR
INFORMACION

PERLAS Y CUEVAS

551118

TELEFONO

EN EL SERRALT

VIDEO
BOGART

600 PELICULAS
A SU DISPOSICION



DOMINGOS ABIERTO
DE 11 H. A 13 H.

ULTIMAS NOVEDADES

- UNA BANDA DE DOS.
- SOSPECHOSO.
- HECHIZO DE LUNA.
- EL ULTIMO EMPERADOR.
- EL VUELO DEL NAVEGATE.



En una muy animada cena
Se celebró el final
del segundo curso de
clases de baile de salón

Más de un centenar de personas se reunieron el viernes, 9, en una cena en el Molí d'En Sopa para celebrar el final del segundo curso de las clases de baile de salón que se han venido impartiendo en el Parque Municipal durante estos meses pasados.

Una simpática y muy animada velada que concluyó con una serie de bailes tanto de grupo como de pareja y un sorteo de discos entre los alumnos.

Fotos: Antonio Forteza.



El presidente del Club Tiro Olímpico/Manacor, Juan Pocoví, no quiso ser menos y salió a la pista a mover el esqueleto. En cambio el alcalde Jaume Lluís, invitado de honor a la cena, no se atrevió y prefirió quedarse sentado.

P E U G E O T
309 GTX



PEUGEOT. FUERZA DINAMICA

Esso Lubricantes recomendados



¡TENTADOR!

Este es el nuevo Peugeot 309 GTX. Un coche realmente tentador. Tentador en línea: joven, atractiva, dinámica. Tres puertas, spoiler delantero y trasero, llantas de aleación ligera... Tentador en prestaciones: 105 CV., 190 Km/h., aceleración de 0 a 100 Km/h. en 10,4 segundos. Todo un deportivo. Tentador en equipamiento: elevalunas eléctrico, cerraduras centralizadas, telemando de apertura a distancia, asientos deportivos, dirección asistida y con aire acondicionado en opción. ¡Tentador hasta en el precio! El nuevo Peugeot 309 GTX te hará cambiar. Seguro.

PEUGEOT 309

ES OTRA HISTORIA.

AUTOMOVILES COLL MANACOR, S.A.

Carretera Palma, 108 - Tel. 550913 - MANACOR

su concesionario **PEUGEOT TALBOT FUERZA DINAMICA**

Insólitos bodegones en «La Caixa» Miguel Rosselló, o cuando el hiperrealismo es oficio y sensibilidad

Desde el domingo último puede verse en «La Caixa» la última obra del pintor llorençí Miquel Rosselló, nuevo en esta plaza y nuevo casi en el arduo mundo de las galerías, ya que solo lleva realizada otra muestra individual —«Ses Frigates» 1987— y participado en una única colectiva. Pintura nueva, entonces, esta la de Miquel Rosselló cuyo oficio le viene de antiguo, ya que se formó en el cine amateur de hace dos décadas y fue a través de la cámara que descubrió su particular teoría del claroscuro, su delicada teoría de la luz.

El hiperrealismo, en pintura, es un género proclive a los desmadres y Miquel Rosselló lo sabe muy bien. Por ello, posiblemente, limita su capacidad creativa a un juego de planos y volúmenes en el que aprisiona una temática agradecida, siempre sobre la cuerda floja de la difícil facilidad. Sobre la base de un dibujo fidelísimo y la valoración casi cinematográfica de los encuadres, la pintura de Rosselló se mueve entre la admiración por los maestros de la Escuela Sevillana —las referencias a los bodegones de Zurbarán son obligadas— y la frutal sensualidad de la alegría mediterránea. Pintura sin traumas ni dobles lecturas, ágil y abierta, limpia de intención y feliz de ejecución.

Quizá se le adivine cierto goce muy personal al autor de estos veintiún bodegones que se exhiben en «La Caixa», goce que no debe confundirse con la satisfacción entera, toda vez que el proceso de búsqueda sigue latente en la paleta de Miquel Rosselló. Las variacio-



nes sobre un mismo tema —frutas sobre telas blancas— no son sino el exponente de esta inconformidad en acción que late entre las cuatro paredes de su muestra y, al mismo tiempo, este seguir un camino definido y, por lo tanto, seguro.

Es posible que haya nacido un buen pintor, es decir, un pintor que sabe hacia donde va, consciente de que su evolución será producto de la lógica y no de los saltos. Miquel Rosselló tiene capacidad sobrada para seguir su propio camino.

R.



El lunes 26 se clausura el concurso de villancicos de Porto Cristo

Para el lunes 26, segunda fiesta de Navidad, se anuncia la clausura del XVII Concurso de Villancicos de Porto Cristo, que se ha venido celebrando desde finales de noviembre. La sesión final tendrá lugar a partir de las 8 de la noche, y una vez clausurado el certamen la organización ofrecerá una cena fría, en la Cafetería Tànit, a las autoridades y otros invitados.

Foto A. Forteza

Juana Sureda Trujillo inaugura en Son Vida

Para el jueves 22 estaba prevista la inauguración en Son Vida de una exposición de pinturas de Juana Sureda Trujillo, que permanecerá abierta hasta fin de año. La presentación de la muestra, primera de las que realiza la exquisita pintora, está encomendada al crítico manacorí Rafael Perelló Paradelo, académico de la Real de Bellas Artes de San Sebastián.

Juana Sureda ha realizado una exposición monotemática: las flores. Su obra, todavía inédita en Manacor, de seguro ha de alcanzar un buen éxito.

¡Muchas Facilidades!

30

ANIVERSARIO
CITROËN MANACOR SA

CITROËN CUMPLE 30 AÑOS

Citroën AX: 10.900 Ptas.
al mes durante el primer año.
Citroën BX: 16.900 Ptas.
al mes durante el primer año.



EJEMPLO DE FINANCIACIÓN AX 11 BE			
PVP	CITROËN	CITROËN FINANCIACIÓN	CITROËN FINANCIACIÓN
97.187 Ptas.	300.000 Ptas.	67.187 Ptas.	67.187 Ptas.
PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
16.900 Ptas.	14.900 Ptas.	17.900 Ptas.	21.900 Ptas.
(14 pagos)	(14 pagos)	(14 pagos)	(14 pagos)
Precio total financiado a 4 años: 1.286.400 Ptas.			
Tasa anual efectiva: 14,90%			

EJEMPLO DE FINANCIACIÓN BX 14 BE			
PVP	CITROËN	CITROËN FINANCIACIÓN	CITROËN FINANCIACIÓN
1.508.394 Ptas.	463.332 Ptas.	1.044.822 Ptas.	1.044.822 Ptas.
PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
16.900 Ptas.	23.182 Ptas.	27.753 Ptas.	23.967 Ptas.
(14 pagos)	(14 pagos)	(14 pagos)	(14 pagos)
Precio total financiado a 4 años: 1.887.500 Ptas.			
Tasa anual efectiva: 14,90%			

Las Financiaciones C-15 se beneficiarán también de este importante oferta hasta fin de mes.
OFERTA VÁLIDA PARA PERIODOS DE TURISMO Y FUROR EN STOCK EN PERMANENCIA Y BALEARES. A PARTIR DE LA ENTREGA DEL VEHÍCULO. FINANCIACIÓN CITROËN FINANCIACIÓN. NO ACUMULABLE A OTRAS OFERTAS PROMOCIONALES.

Nunca fue tan fácil comprar un Citroën
Red de Concesionarios Citroën

Hnos. NADAL

CITROËN
MANACOR

ES CRÈVES, s/n - Telf. 55 21 77
MENORCA, 24 - Telf. 55 13 02

VILLA MIEL
Carretera Manacor - Felanitx.
CAMINO SON VELL

5706 65 - PORTO CRISTO

DORIA

PARADIS

BERTI

58 52 79 - CALA MILLOR

58 52 79 - CALA MILLOR

55 31 14 - MANACOR

CUATRO AMBIENTES DISTINGUIDOS
DONDE SE LES ATENDERA CON AGRADO.
COMPAÑIA SIEMPRE DIFERENTE.



Esta es la etiqueta serigrafiada por Juan Carlos Gomis, numerada y firmada.

Vino de crianza de Pedro Reus etiquetado por «Perlas y Cuevas» con serigrafías de Juan Carlos Gomis

«Perlas y Cuevas» ha etiquetado 475 botellas de vino tinto de crianza, cosecha 1984, elaborado por Pedro Reus, de Bodegas Trevin con uvas garnacha, manto negro y callet.

Las etiquetas son, en realidad, serigrafías de Juan Carlos Gomis numeradas y firmadas una a una. Han sido realizadas en exclusiva para esta breve serie.

Modestia aparte, una buena ocasión para coleccionistas.

De nada.

A cargo de «L'Obra Social de la Caixa de Pensions»

«Sarpingalia: Jocs de lletres i paraules» una curiosa exposición en el Parque Municipal

Acaba de cerrar en el Parque Municipal una muy curiosa exposición itinerante titulada «Sarpingalia: jocs de lletres i paraules» bajo organización y patrocinio de la «Obra Social de la Caixa de Pensions» incluida dentro de su programa «La Caixa a les Escoles».

La muestra es el resultado de la puesta en práctica de la metodología de trabajo empleada en el taller «Poesía i creativitat», dirigida a maestros y animadores con tal de difundir entre los profesionales de la enseñanza propuestas pedagógicas que faciliten un aprendizaje de la lengua y sus recursos superadores de una concepción estrictamente normativa. El uso creativo de la palabra, la alteración de su estructura

para generar un rendimiento estético más alto etc, son, por ejemplo, algunos de los ensayos experimentales de los escolares.

Estos ensayos han producido una buena parte de los materiales que se han exhibido en la exposición, materializados en auto-retratos en prosa, caligramas y otros ejemplos de poesía visual, juegos de letras, monosílabos y palabras, inversión y plagio de textos buscando nuevas formas de significación, dioramas, juegos de teléfono etc. Así mismo se incorporó un ámbito específico especialmente diseñado para favorecer la participación activa de los niños que la visitaron en diferentes juegos de trabajo sobre la lengua.

WYSKERIA CLUB



¡E ESPERAMOS EN CALA MILLOR

C/ SON XERUBI
TELF: 585215
CALA MILLOR

NUNCA
TE
ABURRIRAS
TOMANDO
UNA
COPA



Es el deseo de la
dirección y equipo de
colaboradores de



RENAULT MANACOR



COBAREMA

COOPERATIVA BARES Y RESTAURANTES MANACOR

Reyes Católicos, 11
Tel. (971) 555087

07500 MANACOR
(Mallorca)

VIDEO CLUB XALOC

BONES FESTES
A TOTS!!

ULTIMAS NOVEDADES
APARECIDAS EN EL
MERCADO

Avd. Es Torrent-Manacor

Donam la
mà als
ajuntaments,



construïm
Mallorca
plegats.

El Consell Insular de Mallorca du a terme en col·laboració amb els municipis peries de l'illa, un ambiciós programa de realització que és el resultat d'una intensa cooperació en matèria tècnica, jurídica i econòmica i en una àmplia plataforma d'acció en els camps més importants de l'economia i la cultura de l'illa.

Per nosaltres,
els més petits són els
més grans.



CONSELL INSULAR DE MALLORCA



COBAREMA

COOPERATIVA BARES Y RESTAURANTES MANACOR
Reg. Cat. Comerç, 11 07500 MANACOR
Tel. (971) 555087 (Mallorca)

JOVENT

ROBA DE PETITS

Avda. Salvador Juan, 69
Tel. 552683

«PERLAS Y CUEVAS» CON NUESTRAS EMPRESAS



El Toyota Supra está expuesto en Autos Llevant (Carrocerías Rosselló, paseo Ferrocarril 9, Manacor).

Un Toyota Supra expuesto en Autos Llevant

El Supra es un deportivo que posee la tecnología más moderna del mercado automovilístico estando altamente equipado. Entre sus características puede destacarse su motor de 2954 c.c., 6 cilindros en línea «twin cam», 24 válvulas, inyección electrónica, 204 caballos de potencia y una velocidad punta de 254 km/h.

En cuanto a equipamiento hay que decir que su tapicería es de cuero, posee climatizador, volante ajustable en altura y distancia y asientos anatómicos con nueve puntos de ajuste. Su motor lleva un sistema de control de averías de paralización progresiva en caso de algún fallo grave.

También hay que añadir que en fecha próxima se va a comercializar en España el Supra Turbo, de serie limitada y con 360 caballos.

Siguiendo con los Toyota hay que subrayar que muy probablemente dentro de escasas fechas en Autos Llevant/Manacor se expondrá una versión 4 puertas de los modelos Carina o Camry.



Amplia gama de juguetes en Nebraska

Hace escasa semanas la librería y papelería Nebraska, de la calle Francisco Gomila, esquina Amistad, que dirige Sebastián Codina Casado, inauguró una planta dedicada exclusivamente a juguetería con una amplia oferta para todos los gustos y, sobre todo, para todos los bolsillos.

Productos de marcas tan prestigiosas como Lego, Fisher-Price, Famosa, Mattel, Vicma, Eureka, Chicos, Berjusa, Mediterráneo, Molto, Tente, Geyper, Rico, Sanchiz, Comansi y un largo etc., están expuestas en las estanterías de la planta-juguetería de Nebraska.

Entre las muñecas encontramos a Barbie con todos sus vestidos, Ba-

rriquitas, Nabel, etc. En otras estanterías están una gran variedad en puzzles, peluches, mecánicos, coches teledirigidos, etc y en el centro de la planta no faltan las bicicletas, triciclos, arrastre, vespinos con batería, jeeps para un ocupante, skicer, saltipik etc.

De los juegos de mesa podemos destacar el Trivial-Pursuit, ¿Quién es quién?, Misterio en Pekin, Hotel, Pictionary, Torpedos, Juegos reunidos, El Palé, Los Cazafantasmas, Personaje secreto, Electrinova, etc.

Es decir, una gran exposición para el pequeño cliente más exigente.

FOTOS: TONI
BARCELO



CA'N LLIRO

Cafè

Bones Festes!

ROSTITS EN ES FORN
SOPARS D'AMICS I GRUPS
PREVIENCARREC

Joan Lliteras, 42. MANACOR

Tel. 55 01 07

Las pérdidas superan los seis millones Peligroso incendio en una ebanistería vecina a una estación de servicio



La EBANISTERIA JARSU, durante el incendio. Puede verse unida a la derecha parte de la Estación de Servicio cuya proximidad alarmó al vecindario.

A última hora de la mañana del miércoles 14 de Diciembre, jornada de huelga general, se detectó fuego en un taller de madera ubicado entre el inicio de la Carretera de Felanitx y la Calle Guzmán el Bueno, perteneciente a la empresa Ebanistería Jarsu. Al parecer el fuego se inició en un silo totalmente repleto de madera, que al hallarse

herméticamente cerrado no sería detectado en sus inicios.

La ubicación del taller donde se producía el siniestro, inmediata a una Estación de Servicio de Campsa, obligó a tomar serias medidas para atajar el incendio, que de propagarse hasta los surtidores y depósitos de gasolina hubiera podido generar una catástrofe de

magnitud imprevisible.

La rápida actuación de Policías y Bomberos, en un despliegue rápido, consiguió localizar el epicentro del incendio y realizar los trabajos de extinción con eficacia, sin que se registraran daños personales, aunque las pérdidas materiales se estimen superiores a los seis millones de pesetas.

Foto MIGUEL SUREDA

TEATRE MUNICIPAL

CARLES JORGE I ADOLF IRIAS
PRESENTEN

EMIGRANTS

DE SLAWOMIR MROZEK

AMB
CARLES CANUT
TONI SEVILLA

DIRECCIO
JOSEP TORRENTS

ESPAI ESCÈNIC I VESTUARI
ANTONI BUESO

DIMECRES 21'30 h.

RESTAURANTE CHINO ORO NEGRO

FELICES FIESTAS

RESERVE SU MESA AL TELEFONO 821536

Calle Burdils, 1-A
PORTO CRISTO

COMIDAS POR ENCARGO

PISOS EN PLAZA EBANISTA

MANACOR

- DESDE 130 m2
- 4 DORMITORIOS
- ANTENA PARABOLICA
- VIDEO PORTERO
- PRESTAMO HIPOTECARIO

VISITE PISO PILOTO
VENTA E INFORMACION:
C/ PIO XII, 18 - A
MANACOR
TELF. 55 27 53

FELICES NAVIDADES



«HIVERN A MALLORCA» EN CALA MILLOR

Antoni Penyafort consiguió que la primera fiesta mallorquina batiera sus propios éxitos



Cala Millor celebró el pasado sábado su primera fiesta popular del programa «HIVERN A MALLORCA», inteligente y bulliciosa promoción de la temporada baja isleña que consigue a través de esta organización paraoficial uno de sus más celebrados alicientes. Esta vez se abrió el programa 88-89 con una «torrada» de embutidos típicos de Mallorca, muy buen tinto y naranjas a discreción, que hizo, todo ello, las delicias de cientos y cientos de extranjeros a lo



largo de unas horas de apacible sol y gratísimo ambiente.

Como siempre, cuidó ANTONI PENYAFORT de que no faltara detalle a la alegre fiesta; Banda de Música de Son Servera, Revel·la de Son Servera, banderolas multicolores, y los delicio-

sos «botifarrons i llonganisses» asados a fuego lento y a gusto del consumidor, todo ello acompañado de este pan payés que Son Servera sabe hacer como nadie. Y para testimonio, dos panes como dos barcillas y una barra de metro y tantos, que Toni Penyafort cuidó de rebanar como puede verse en una de las fotos de este reportaje, en el que se ofrece la entrada al Campo del Badía donde celebrase la fiesta, y diversos aspectos de la misma, sin olvidarnos de las apetitosas longanizas asándose al fuego, ni de Silvero Duato dirigiendo la Banda.

Penyafort consiguió, como de costumbre, que no fallara ni un solo detalle: todo salió bien, muy bien, y el objetivo de la fiesta quedó más que cumplido.

Foto «ANFOS»

Bon Nadal!



CAIXA DE PENSIONS

"la Caixa"

PERLAS Y CUEVAS

REVISTA DE MANACOR Y COMARCA.
REDACCION Y ADMINISTRACION: Calle Antonio Durán, 24 (Sa Plaça) 07500 - MANACOR.
TELEFONOS: 551118 - 570928.
DIRECTOR: Rafael Ferrer Massanet.
SUBDIRECTOR: Antonio Ferrer Vallespir.
IMPRIME: Atlante. San Felio, 17. Palma. Telf.: 716110.
DEPOSITO LEGAL: PM 876-1960.
PERIODICIDAD: Quincenal (sábados alternos).
PRECIO: 75 pesetas. Suscripción: 1.900 ptas al año.



A Manacor hi ha passos Sa primera metamorfosi
Ce... perquè estan mitg d'en Boira:
pin...

El acento lo inventó la lágrima.

Hablando de celibato, lo lógico es que sexoxide.

Rogelio es un nombre comunistelio.

Ara están de moda es pentinats «sin-patillas», estil frare franciscà... per això, ni tenen «pata», ni es patós ni patillós.

D'originalitat... ni mica i me fan unes ganes de foterlis una clatellada...

Arribant a Manacor, ven-guent d'es Port, continuant recta cap a «La Salle» hi ha un Certamen de Clots impresionant. Lo estrany es que per allà cada dia feiner en passen en J.R. Barrull, en Marcos Juaneda, na Francisca Bassa... i altre gent. Es ver que els polítics no demanen per ells.

Provau de llegir molt aviat sa matrícula: 6197 - AP.



Navidad

Ayúdanos a ayudar.



CARITAS DIOCESANA

AGENDA

FARMACIAS DE TURNO

A partir de las once de la noche, para que abra la farmacia de turno, hay que avisar a la Policía Local (Parque Municipal). Teléfono 500063.
— Viernes 23. MESTRE. Mossèn Alcover.
— Sábado 24. PEREZ. Nueva.
— Domingo 25. PLANAS. Plaza Redona.
— Lunes 26. L. LADARIA. Major.
— Martes 27. RIERA SERVERA. Sa Bassa.
— Miércoles 28. MUNTANER. Sal. Juan.
— Jueves 29. P. LADARIA. Bosch.
— Viernes 30. LLULL. Antonio Maura.
— Sábado 31. LLODRA. Juan Segura.

URGENCIAS RELIGIOSAS

— Lunes, martes y miércoles. LOS DOLORES. Tel: 550933.
— Jueves y viernes: CRISTO REY. Tel: 551000.
— Sábados y domingos: DOMINICOS. Tel: 551050.

HORARI DE MISSES

DISSABTES I VIGILIES DE FESTA

Horabaixa

18.- Crist Rei (només dissabtes), St. Josep.
19.- Crist Rei (només dissabtes), Fartàritx, St. Pau, Porto Cristo, S'Illot.
19'30.- N.S. Dolors, Crist Rei (només vigílies de festa), Son Carrió.
20.- Convent, Son Macià.

DIUMENGES I FESTES

Matí

8.- N.S. Dolors.
8'30.- Crist Rei, Fartàritx.
9.- Son Negre, Serralt.
10.- N.S. Dolors, Son Carrió.
10'30.- St. Josep.
11.- N.S. Dolors, St. Pau, Porto Cristo.
11'30.- Crist Rei, Convent.
12.- N.S. Dolors.
12'30.- Convent.

HORABAIXA

17.- Benedictines.
17'30.- S'Illot.
18.- Crist Rei, St. Josep.
19.- Crist Rei, Son Carrió, St. Pau, Porto Cristo.
19'30.- N.S. Dolors.
20.- Convent, Son Macià.

GASOLINERAS

VIÑAS/MANACOR Carretera Palma K.49 - Junto Clínica Municipal. Abierta día y noche en domingos y festivos.

FEBRER/MANACOR (Carretera Felanitx k. 1). Abierta día y noche sin interrupción.

Otras Estaciones de Servicio abiertas día y noche, incluso domingos y festivos:
PALMA: AVENIDAS.
PROGRESO.
EUSEBIO ESTADA.
SON ARMADAMS.
CA'N PASTILLA.
ENSANCHE.
SON OLIVA.
AEROPUERTO.

PERLAS Y CUEVAS

tel:
55-11-18

INFOSTANDAR, S.A.



Plaça de s'Antigor, 4
07500 MANACOR
TEL 55 57 05 - FAX 55 19 92

SOLUCIONES INFORMÁTICAS PARA SU EMPRESA

*PROGRAMACIÓN ESTANDARD Y A MEDIDA—
Contabilidad, hoteles, Seguridad social,
seguros generales, facturación, control de stocks.

*CENTRO DE ESTUDIOS—
Programación Basic, Gestión Empresarial Informatizada

PRODUCTOS Y SUMINISTROS

ORDENADORES

IBM
OLIVETTI
FUJITSU

TELEFAX
FUJITSU



IMPRESORAS

C. ITOH
IBM
FUJITSU
EPSON



PROGRAMAS LOGIC CONTROL

FELICES NAVIDADES A
TODOS SUS CLIENTES Y AMIGOS

Unidad de Servicios Informáticos
LOGIC CONTROL

VENDO BOTELLA CAVA
SOBRANTE
DEL 20-N-75
Plaça Catalunya 2.

sa bassa news



SORTIRA SEMPRE

QUE PUGUI, SI DEU VOL

NECESITO CHICA
PARA CANTAR
VILLANCICOS
TODA LA NOCHE.
DISCRECCION ABSOLUTA.
Tel: 553312.

MANACOR,

PREU: NO EN TE



El desmadres de la señorita Pérez y Pérez

Así de desmadrada se puso la señorita Gertrudis Pérez y Pérez, de profesión ama de casa, cuando se enteró que en el presente curso político nuestro Ayuntamiento implanta los parquímetros, no quiere que se investigue lo de la Escuela Ponç D'escoll, ha implantado un impuesto sobre las fachadas «feas», quiere armar a nuestros pacíficos municipales, quiere bautizar como Plaza de Cataluña a la de Sa Torre, quiere poner la grua a trabajar seriamente, y por si esto fuera poco, quiere endeudar Manacor con préstamos de ciento sesenta millones.

¿No cree que el desmadre erótico-festivo de la señorita Pérez y Pérez está totalmente justificado?

MAITINES EN EL AYUNTAMIENTO

Cantará «La Sibil·la»
el presidente de la
Comisión de
Hacienda



Las tradicionales Maitines del Ayuntamiento, que este año comenzarán una hora antes en solidaridad con el pueblo canario, se celebrarán en las antiguas dependencias de la Policía Municipal, ahora en el Parque, mientras una comisión de expertos estudia la posibilidad de habilitar un local para este acto específico, exponente de la acendrada espiritualidad del consistorio.

Este año, la popular «Sibil·la» será interpretada por el Presidente de la Comisión de Hacienda, honor que le ha correspondido por votación entre los miembros del Consistorio, decisión que ha merecido el beneplácito de los habituales de Can Marit.

El «Departament de Normalització de la Llengua» está trabajando en una nueva versión del apocalíptico canto en cuyo texto sólo se han realizado, hasta el momento, muy pocas modificaciones, como, por ejemplo, «els peixos desenvoluparan gran grits» o «el jorn del Judici serà pels que no hagin fet el servei».

Todo promete augurar que las Maitines del Ayuntamiento revestirán este año el esplendor de siempre y todavía más, estando previsto, en círculos generalmente bien informados, que el Alcalde pronuncie «intra missam» unas palabras de felicitación a los presentes.

El acto, pese a ser municipal, será gratuita.

MUCHAS FELICIDADES A TODOS NUESTROS ACREEDORES

“SA BASSA NEWS”

ILONA STALLER PROPUESTA PARA EL «RECONeixEMENT DE MERITS 1989»



Según ha podido saber «Sa Bassa News» de fuentes de toda solvencia, la famosa diputada italiana Iлона Staller podría ser propuesta para el «Reconeixement de Mérits 1989». La noticia, mantenida en el más riguroso de los secretos, ha trascendido durante las jornadas de acercamiento Mallorca-Alguer, al agradecer públicamente un carabiniere sardo la gentileza manacorina hacia Iлона, no sólo por la gracia innegable de sus tacos en «catalano antico», sino por sus facilidades en el manejo de la lengua.

Concierto navideño de piano y flauta

El miércoles próximo, en el Teatre Municipal, el pianista ruso Wladimir JABOLINSKY dará un recital de piano acompañado a la flauta por la diletante polaca Krystina PENDERESNA, de la Orquesta de la Opera de Belgrado.

El concierto, que comenzará a las 5 de la tarde y con entrada libre para la Tercera Edad, —pedir invitaciones en las asociaciones respectivas— se desarrollará según el siguiente programa:

Primera parte.

- «Nocturno en Si menor, Op. 9»: F. Chopin.
- «Nobleza baturra»: Muntaner.
- «Scherzo»: Padre Soler.
- «Villancico del Portal»: F. Ramis.
- «Ti-ru-ri-ru»: (Anónimo).
- «Vals de las colas»: Guerrero.
- «La Cumparsita»: Gardel.

Segunda parte.

- «La Verbena de la Paloma»: Bretón.
- «La Traviata». (Brindis): Verdi.
- «Barcarola»: Offenbach.
- «Polonesa en La Bemol», Op. 53»: F. Chopin.
- «Tango canalla, Op. 99»: Saint Saens.
- «Gran Marcha Turca»: F. Dragonetti.
- «Marcha Fúnebre»: F. Chopin.
- «El Porompompero»: Wagner.

¡¡CABALLERO!!
DEJESE DE
TONTERIAS
Y PASE SU
NOCHEVIEJA
CONMIGO
TEL: 553312.



Restaurante Orror

CENA ESPECIAL DE NOCHEVIEJA.

- Arroz Brut con una gamba y una seta
- Bistec con muchas patatas (mayonesa opcional)
- Vino especial de la casa.
- Postre: una naranja o un plátano.

TODOS POR TAN SOLO 29.999 PTAS.

Optica Cala Millor



ABIERTO TODO EL AÑO

Silhouette
MODELLBRILLEN

con el deseo de
**FELICES
FIESTAS...**

Avda. SA COMA, 22 - CALA MILLOR

TELF. 586241.

SAN LORENZO - Mallorca

JOYERIA
18K.

*Desitjen als seus amics i clients unes
bones festes de Nadal i Cap d'Any*

Concesionario oficial de
los relojes



TECHNIQUES D'AVANT GARDE



PLAÇA D'ES COS
(FRENTE AUTOCARES MANACOR)
MANACOR